Anno XXXIV — Fasc. 788 Roma, 16 Settembre 1938-XVI (*Spedizione in abbonamento postale*)

La Rivista Agricola

IMPERIAL MYCOLOGICAL INSTITUTE 26 SEPT. 1938

Fondatore e Direttore
Avv. Grand'Uff. C. A. CORTINA

SOMMARIO DEL FASCICOLO 788 (16 Settembre 1938)

Il « male dell'inchiostro » e il « pane del montanaro » (*Carlo Alberto Cortina*) — La riunione conclusiva del Comitato del Grano. Le confortanti dichiarazioni del Duce e del Ministro Rossoni — Un grande binomio agrario: La Terra e i Contadini (*Deputato Franco Angelini*) — L'orticoltura italiana non conosce inverno (*Relaz. al Congresso di Berlino*) — Dal Mosto al Vino (*il Cantiniere*) — Il marchese Cappelli agricoltore (*Dott. Branzoli Zappi*) — Curiamo le Piante: L'avvizzimento e tracheomicosi dell'Astro della Cina (*Prof. Teodoro Ferraris*) — Cronaca Agraria — Note pratiche — Rubrica di Varietà — La Radio Agricola.

e

Curiamo le Piante

Si pubblica ogni quindici giorni

VITTORIA DEL GRANO

La campagna granaria decorsa ha dimostrato ancora una volta che, pure in presenza di un andamento stagionale sfavorevole, le

CONCIMAZIONI CHIMICHE

hanno dato risultati superiori ad ogni aspettativa.

Alla semina:
Perfosfato Minerale e Solfato Ammonico

In copertura durante l'inverno:
Nitrato di calcio o Nitrato Ammonico

RAZZE ELETTE e CONCIMAZIONI RAZIONALI
costituiscono il binomio infallibile per la

VITTORIA DEL GRANO

: BOMBRINI PARODI - DELFINO :

CONTRO la ruggine del grano

"ASPORITAL"
D'AMICO
Anticrittogamico in polvere

Si applica a secco
con comuni polverizzatori

S. A. La Commerciale B.P.D.
ROMA - Corso Umberto I, 267 - ROMA

DIREZIONE, AMMINISTRAZIONE E PUBBLICITA': Via degli Scipioni, N. 181 - ROMA (133) - Tel. 31-845

Abb. annuo Italia e Colonie L. **24** - Estero L. **34** - Abb. sem.: L. **13** - Estero L. **18** - Un fasc. L. **1,20**
Col premio gratuito e franco ***"L'Almanacco degli Agricoltori"*** Volume di 200 pagine con 50 illustrazioni

Banca Nazionale del Lavoro

Istituto di Credito di Diritto Pubblico

Capitale L. 180.000.000

Tutte le operazioni di Banca
Servizi di esattoria e Tesoreria

Direzione Generale - ROMA

113 Dipendenze in Italia e nell'Africa Italiana - Corrispondenti in tutta Italia ed all'estero.

Sez. Autonoma per il Credito Cinematografico
Capitale L. 40.000.000

Sez. Autonoma per il Credito Fondiario
Cap. e Ris. L. 83.630.738

Sez. Aut. per il Credito Alberghiero e Turistico
Capitale L. 50.000.000

Credito Agrario - Credito Peschereccio

G.B. PARAVIA & C.

Torino - Milano - Padova - Firenze
Roma - Napoli - Palermo

FRUTTI-COLTURA

7 PUBBLICAZIONI:

BARILI PIETRO. **La concimazione delle piante da frutto** - con illustrazioni nel testo e 15 tavole fuori testo **L. 12 —**

BERNINI ASTORINO. **Manuale dell'innestatore** - con 18 tavole fuori testo **L. 4 —**

BONI GIGLIO. **Norme di frutticoltura pratica per gli agricoltori** - con 46 illustrazioni nel testo e 8 tavole fuori testo **L. 7,50**

FERRARIS EMANUELE. **Il pesco** - con 45 illustrazioni nel testo e 13 tavole fuori testo **L. 9,50**

FOLLONI AMEDEO. **Il metodo Re di potatura del pesco** - con 20 tavole fuori testo **L. 4 —**

MAIONE RAOUL. **Il cedro** - con 11 tavole fuori testo **L. 4 —**

MUSMARRA ALFIO. **L'opuntia** (Il fico d'India) - con 12 tavole fuori testo **L. 7,50**

BANCA D'ITALIA

CAPITALE VERSATO L. 300.000.000

Amministrazione Centrale - ROMA

SEDI:

Ancona - Bari - Bologna - Firenze - Genova - Livorno - Milano - Napoli - Palermo - Roma - Torino - Trieste - Venezia.

SUCCURSALI

Agrigento - Alessandria - Aquila - Arezzo - Ascoli Piceno - Asti - Avellino - Barletta - Belluno - Benevento - Bergamo - Bolzano - Brescia - Brindisi - Cagliari - Caltanissetta - Campobasso - Carrara - Caserta - Castellammare di Stabia - Catania - Catanzaro - Chieti - Como - Cosenza - Cremona - Cuneo - Ferrara - Fiume - Foggia - Forlì - Gorizia - Grosseto - Imperia - Lecce - Lucca - Macerata - Mantova - Massa - Messina - Modena - Novara - Padova - Parma - Pavia - Perugia - Pesaro - Pescara - Piacenza - Pisa - Pistoia - Pola - Potenza - Ravenna - Reggio Calabria - Reggio Emilia - Roma - Rovigo - Salerno - Sassari - Savona - Siena - Siracusa - Sondrio - Spezia - Taranto - Teramo - Terni - Trapani - Trento - Treviso - Udine - Varese - Vercelli - Verona - Vicenza - Viterbo - Zara.

AGENZIE:

Aosta - Biella - Bressanone - Casale Monferrato - Cesena - Civitavecchia - Cotrone - Empoli - Enna - Faenza - Frosinone - Genova - Iesi - Iglesias - Ivrea Lecco - Lodi - Lugo - Marsala - Matera - Milano - Milazzo - Monfalcone - Monza - Napoli - Nuoro - Pallanza - Pescia - Pinerolo - Postumia - Prato in Toscana - Ragusa - Rieti - Rimini - Riva di Trento - Roma - Rovereto - San Pier d'Arena - San Remo - Sora - Tolmino - Torre Annunziata - Vibo Valentia - Vigevano - Voghera.

FILIALI NEI POSSEDIMENTI ITALIANI.

Nell'Africa Orientale: Addis Abeba - Asmara - Mogadiscio - Chisimaio - Cheren - Massaua.

Nell'Africa Settentrionale: Tripoli - Bengasi.

Nelle Isole Egee: Rodi.

BANCO DI NAPOLI

ISTITUTO DI CREDITO DI DIRITTO PUBBLICO
FONDATO NEL 1539

Fondi di dotazione e riserve Lire UN MILIARDO E MEZZO

La Banca più antica esistente nel mondo
Il più ingente complesso di fondi patrimoniali
e di riserva fra gli Istituti di credito italiani

Direzione Generale: NAPOLI

SEZIONE DI CREDITO AGRARIO:

— 21 Uffici Provinciali — 108 Agenzie autorizzate ad esercitare direttamente il credito agrario — 326 Enti intermedi

— Tutte le operazioni di credito agrario di esercizio e di miglioramento

— Credito peschereccio

Attività della Sezione nel decennio 1927-1937

Lire 3 MILIARDI 360 MILIONI di operazioni compiute

Lire 7 MILIONI erogate per premi e sussidi alle Istituzioni che svolgono opera proficua per l'agricoltura

BANCA POPOLARE COOPERAT. ANONIMA DI NOVARA

a capitale illimitato - Fondata nel 1872 - Sede Sociale e Centrale

NOVARA

Num. 6 Sedi - N. 80 succursali - N. 137 Agenzie

Sedi: GENOVA-MILANO-NOVARA-ROMA-TORINO-VENEZIA

TUTTE LE OPERAZIONI DI BANCA

DITTA

Pietro Graziani

Via Garibaldi 149 **FERRARA**

POZZI ARTESIANI - TRIVELLAZIONI - SONDAGGI IMPIANTI IDRICI - IRRIGAZIONI - ACQUEDOTTI RICERCHE MINERARIE CON PROVE DI RABDOMANZIA

Sopraluoghi e preventivi a richiesta
Le migliori condizioni e prezzi
L'esecuzione più accurata

Ditta di fiducia dei R.R. Ministeri Enti parastatali comunità religiose ecc.

INDIRIZZI UTILI

Allevamenti vari

Azienda Agricola VENTURI
GALLIERA (Bologna)
Il più importante allevamento italiano di Pecore Caracul e Nutrie
É Concessa la visita all'allevamento
Si forniscono notizie ed istruzioni.

CONIGLI - CANI POLLI - INCUBATRICI
CHIEDERE LISTINO
Premiato Stab. di Avicoltura
L. Pochini - Settignano (Firenze)
Chiedere listino gratis
Volendo il catalogo franco raccomandato spedire L. 5

Dott. LINO ZANONI
CARPI (Modena)
LIVORNESE selezionata
CONIGLI da carne e da pelliccia
COLOMBI - FARAONE - FAGIANI - TACCHINI
Chiedere listino rimettendo francobollo da cent. 50

Premiato Grande Allevamento del
Pappagallino ondulato d'Australia
in tutti i colori esistenti
Geom. Roberto D'Orazio
Via Arcipeschieri „ MESSINA

Vivai e viti

Premiato Stabilimento Alberifrutticolo
G. FAGNOLI & Figli
TERRA DEL SOLE (Forlì)
PIANTE FRUTTIFERE, D'ORNAMENTO
OLMI PUMILA
Viti - Semi - Rosai ecc.
CATALOGO GRATIS A RICHIESTA

VIVAIO SCUOLA
E. OTTAVI
CECCANO (Roma)
Barbatelle e tralci di viti nostrane ed americane delle miglior specie e varietà.
Viti innestate su ceppo americano. — **Prezzi modici**
Chiedere catalogo

Viti Americane e Alberi da Frutto
da preferirsi
ANTONINO BUCCA
MILAZZO (Messina)
Domandare catalogo gratis

Mangimi per bestiame

Pollicoltori
sia per l'acquisto dei vostri mangimi completi e composti, che materie prime separate, chiedete listino di vendita direttamente alla
Fabb. It. Mangimi concentrati "ALADINA„
Milano - Rogoredo - Cas. Post. 3

Enologia

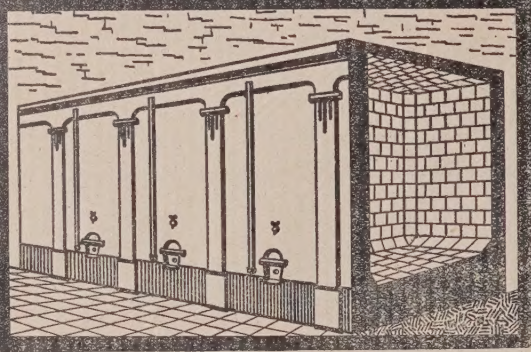
VINI SEMPRE SANI
Ditta Cav. G. B. RONCA
Verona - Piazza Erbe, 28
Conservatrice - Disacitante
Chiarificante - Rigeneratore
Sale composto speciale
BREVETTO N. 2723

Disinfettanti

CREOLINA
Disinfettante antisettico - Deodorante potente - Rimedio eccellente e consigliato da primarie autorità scientifiche
Contro l'AFTA EPIZOOTICA nè caustica nè tossica
DIFFIDARE DELLE CONTRAFFAZIONI NOCIVE ed esigere sempre il vero nome " CREOLINA „
Vendesi in tutte le buone Farmacie e Drogherie
Unico fabbricante GUGLIELMO PEARSON Sampierdarena

BOTTI IN CEMENTO

CON O SENZA RIVESTIMENTO DI VETRO



PER VINI · LIQUORI · OLII

Prima Ditta specializzata in Italia dal 1884

BORSARI & C.ie MILANO VIA SILVIO PELLICO 7

SGARAVATTI ~ SEMENTI ~~~ PADOVA

Le più vaste colture d'Italia per le sementi selezionate

CATALOGO GRATIS

PREMIATA DITTA ORTICOLA

Paolo Bartolozzi & F.gli

PISTOIA

È uscito di recente, sempre più completo il

Nuovo Catalogo Illustrato

Più che un Catalogo è un Vademecum del frutticultore moderno, trattando, sia pure succintamente, ma con chiarezza, molti importanti argomenti inerenti alla frutticultura moderna.

Si spedisce ovunque contro rimborso delle spese postali (cent. 50).

PIANTE

DA FRUTTO - DA PARCO - DA GIARDINO E PER L'AGRICOLTURA

SGARAVATTI

SAONARA PIANTE PADOVA

250 Ettari di coltura Un secolo di vita

CATALOGO GRATIS

La pubblicità è il compagnatico degli affari — chi non ne fà, si riduce a pane ed acqua.

L'ECO DELLA STAMPA

Via Giuseppe Compagnoni, 28 - Milano

ricerca attentamente ed ininterrottamente sulle pubblicazioni periodiche, tutto ciò che si riferisce alla vostra persona, alla vostra industria, al vostro commercio.

Chiedere condizioni di abbonamento con semplice biglietto da visita.

L'ARALDO della STAMPA

legge e ritaglia tutti i giornali e riviste del Mondo

Agricoltori, chiedere schiarimenti a

Piazza Campo Marzio, 3 - Roma

Telefono 65-867

RADIOMARELLI

Anno XXXIV — Roma, 16 Settembre 1938-XVI — Fascicolo 788

La Rivista Agricola

SI PUBBLICA OGNI QUINDICI GIORNI

Le classi agricole, generalmente le più numerose, hanno ovunque una grande influenza sulla sorte della Nazione.

Dalla lettera di Re Vittorio Emanuele III all'on. Giolitti - 24 gennaio 1905

Onorificenze: Medaglia d'Argento all'Esposizione Internazionale di Milano 1906 — Grande Medaglia d'Oro al "Merito agrario" del Ministero di Agricoltura 1909 — Due Medaglie d'Oro e un Diploma d'onore all'Esposizione Internazionale di Torino 1911 — Gran Diploma d'onore all'Esposizione Internazionale di Torino 1928.

Abb. Annuo L. 24 - Estero L. 34 - Semestre L. 13 - Estero L. 18 - Un fasc. L. 1,20 - Abb. sostenitore L. 50.
Direzione, Amministrazione e Pubblicità: Via degli Scipioni, 181 - Roma (133) - C. c. postale n. 1-12895 - Tel. 31845

Il « male dell'inchiostro » e il « pane del montanaro »

Il *male dell'inchiostro* di cui voglio parlare non è quello nefasto e vano che correva a fiumi negli anni non ancora lontani dei « ludi cartacei », così sferzantemente bollati dal Duce; ed il *pane del montanaro* non sono le belle pagnotte fresche, sane e odoranti, che il Duce ha così soavemente descritte nel suo inno al pane, e che pur troppo, i montanari vedono e gustano di rado.

Il male dell'inchiostro è quello che attacca e distrugge i nostri bei castagneti... Il pane del montanaro è il frutto saporito e nutriente che questi ci danno, direi quasi ci davano, tanto va sempre più scemando la loro produttività, sia per il locale alimento che per l'esportazione.

Le castagne e la patata sono i due principali e poveri redditi di buona parte delle nostre Alpi e degli Appennini, sia come legname, sia come frutto commestibile.

Se si considera che in Italia c'è una superficie di ben settecentomila ettari coltivati a castagno, si comprende facilmente che si tratta di una coltivazione molto importante e che va difesa e protetta.

Basti, per il confronto, tener presente che la superficie coltivata a vite la supera di poco, essendo di ottocentomila ettari.

Ho detto superficie *coltivata*. Ma, purtroppo, in fatto di coltivazione del castagno, in Italia si lascia che... faccia il buon Dio.

Almeno così è da circa cinquant'anni, cioè da quando la terribile malattia dell'inchiostro ha fatta la sua prima comparsa a Graglia biellese, terra di mezza montagna assai popolata da belli verdissimi e lussureggianti castagneti..

Ma che fare per rimediarvi? Abbiamo avuto in questi ultimi giorni due manifestazioni, proprio sul castagno e per la sua difesa, che sono assai promettenti e delle quali vivamente ci compiaciamo: il Convegno del Castagno e del sottobosco tenutosi a fine Agosto a Lizzano in Belvedere, per le terre appenniniche dell'Emilia e della Toscana, e la Mostra del Castagno inaugurata da S. E. Tassinari a Porretta Terme.

Entrambi i convegni furono approvati ed incoraggiati dal Governo Fascista.

Già un vero grido d'allarme era partito dalla benemerita Milizia Forestale contro il terribile male dell'inchiostro, che va distruggendo sempre più i nostri castagneti.

Ed il grido è stato appunto già in parte raccolto dai due succitati convegni, le cui conclusioni sono degne del massimo elogio, come lo sono gli ordinatori e gli oratori.

Cito in particolare un coraggioso e ben quadrato discorso illustrativo dei mali e degli invocati e urgenti rimedi pronunciato a Lizzano in Belvedere dall'on. Deputato Tonino Agodi.

Pubblico più oltre la mozione votata dal Convegno a conclusione dei suoi lavori, augurando (e ne ho più che fondata speranza, dato l'interesse che, massime in questi ultimi tempi, il Governo ha dimostrato per tutte le branche dell'agricoltura) che si faccia presto qualche cosa di realmente serio ed utile per la povera montagna, ed in particolare per la ricostruzione e la conservazione dei suoi castagneti.

Questi devono tornare a dare alle Alpi, alle Prealpi ed agli Appennini il sano, saporito e nutriente e bastevole frutto, che, come ho detto, tiene in quelle terre il posto del pane quotidiano.

Corio Canavese (Torino).

CARLO ALBERTO CORTINA

La mozione per il Castagno

Ed ecco, a complemento del precedente articolo, il testo della mozione approvata il 28 agosto scorso a Lizzano in Belvedere dal Congresso interprovinciale del « Castagno e del sottobosco »:

Il Congresso, mentre eleva il pensiero riconoscente e devoto al Duce, che, con l'ordinamento corporativo della produzione ha dato agli agricoltori ed al lavoro agricolo italiano la leva più potente per intensificare e perfezionare la produzione onde aumentare e consolidare il proprio benessere e la potenza economica del Paese, tenendo presenti i risultati della discussione, fa voti:

a) che il castagno sia considerato pianta da difendere e tutelare attraverso i Consorzi provinciali della orto-floro-frutticoltura con una speciale sezione per il « Castagno e sottobosco » cui demandare, secondo l'attuale legge sulla protezione delle piante, tutti i compiti specifici per la integrale difesa e valorizzazione di questo particolare settore della economia montana;

b) che si determini, laddove ne sia riconosciuta la necessità, la forma contrattuale più adatta, allo scopo di assicurare alla coltura del castagno la necessaria quantità di mano d'opera, che consenta la esecuzione tempestiva e totalitaria dei lavori colturali suggeriti come indispensabili dalla pratica e dalla tecnica;

c) che l'on. Ministero dell'Agricoltura e Foreste accolga il

desiderio degli interessati e predisponga l'organizzazione per l'ammasso totalitario ed obbligatorio del prodotto di castagne eccedente il consumo familiare, attraverso un Ente che abbia cura della cernita, della conservazione e del collocamento del prodotto, allo scopo di difenderne il prezzo.

Inoltre il Convegno:

riconosciuta la necessità di incrementare la raccolta e la utilizzazione dei prodotti del sottobosco e zone superiori, che possono assicurare alle popolazioni lavoratrici della montagna una discreta fonte di reddito, fa voti:

perchè i Consorzi per la ortofloro-frutticoltura, alle sezioni per la difesa del castagno, demandino l'organizzazione per la raccolta, il collocamento e la utilizzazione dei prodotti del sottobosco, aromatici, medicinali e mangerecci, finanziandone la gestione, onde assicurare equo compenso alla loro fatica ed alla economia del Paese una inesausta fonte di ricchezza.

Per chi non lo sappia, o non lo ricordi, dirò che questi prodotti del sottobosco, sono molteplici e tutti dal più al meno redditizii. Cito fra gli altri: i funghi, i tartufi, le fragole, i lamponi, i mirtilli, le bacche di ginepro ed una lunga serie di erbe aromatiche e medicinali, il cui raccolto ed il cui reddito, meglio disciplinati, potrebbero essere ben più ampia fonte di benessere per la montagna.

Un premio per scritti sulle piante officinali concesso ad un collaboratore della "Rivista Agricola,,

A proposito della coltivazione delle piante officinali (aromatiche, essenziali e medicinali) spontanee o coltivate specie sulla montagna, mi perviene qui, a Cario Canavese, proprio in questi giorni, la lieta notizia che il giovane Alessandro Bernardi, laureando in medicina, figlio del nostro carissimo amico prof. Bernardo Bernardi, entrambi collaboratori della nostra Rivista, ha vinto il 2. premio di L. 1000 e medaglia d'argento in un recente concorso bandito dal Ministero dell'Agricoltura e Foreste.

Il concorso assegnava anche un 1. premio di L. 2000 con medaglia di vermeil, che, a quanto mi risulterebbe, non fu assegnato ad alcuno.

Il concorso stesso fu bandito fra coloro che, nel 1937, avessero contribuito alla conoscenza ed alla diffusione della coltura della flora officinale con articoli sulla stampa periodica o su Riviste culturali.

Abbiamo il piacere di aggiungere che buona parte degli articoli presentati al concorso da Alessandro Bernardi furono proprio pubblicati sulla nostra *Rivista Agricola.*

E perciò tanto più gradita ci fu la notizia e tanto più grande è la gioia nostra di mandare al valoroso e giovane collaboratore le più calde felicitazioni. *c. a. c*

La riunione conclusiva del Comitato del Grano.

Le confortanti parole del Duce e del Ministro Rossoni

Il 10 settembre u. s. si è tenuta in Roma, a Palazzo Venezia, sotto la Presidenza del Duce la riunione, diremo, conclusiva del Comitato Permanente del Grano. Erano presenti il Ministro Rossoni, il Sottosegretario di Stato Tassinari, il Segretario del Partito Starace, i Ministri Lantini, Guarneri e Di Revel, l'on. Ricci, il Governatore della Banca d'Italia Azzolini, gli on. Caradonna, Muzzarini, Angelini ed altre autorità. Fungeva da Segretario Mario Ferraguti.

Il Duce ha letto la comunicazione fattagli il 2 c. m. dal prof. Franco Savorgnan, presidente dell'Istituto centrale di statistica dalla quale risulta che la produzione definitiva del frumento dell'anno 1938-XVI è stata valutata a quintali 80.818.270, con un aumento di quintali 179.300 in confronto alla produzione dell'anno precedente.

Questa produzione è stata ottenuta su una superficie di 5.022.388 ettari, inferiore di 150.540 ettari al 1937.

Il rendimento medio per ettaro è stato di quintali 16,1 contro 15,6 nel 1937.

Il raccolto del frumento marzuolo ha segnato, in confronto al 1937, un aumento di quintali 1.074.340 (la superficie è passata da 86.538 ettari nel 1937 a 153.565 nel 1938 ed il rendimento medio per ettari da 9,5 a 12,4. Per il frumento autunnale si ha invece una diminuzione di quintali 895.040 in confronto al 1937 (la superficie è passata da 5.086.301 ett. nel 1937 a 4.868.829 nel 1938 e il rendimento medio da 15.7 a 16,2).

LE DICHIARAZIONI DEL DUCE.

Tale prospetto — ha aggiunto il Duce — *sarà pubblicato oggi dai principali giornali italiani.*

Importanti anche — ha continuato il Duce — *sono i dati circa la proporzione del grano trebbiato a macchina nelle diverse parti d'Italia. Tale percentuale, accertata dall'Istituto centrale di statistica, è del* 92 % *nell'Alta Italia; dell'*86 % *nell'Italia centrale; del* 36 % *nell'Italia meridionale, per scendere a un minimo del* 13,7 % *nell'Italia insulare.*

Le percentuali totali del grano trebbiato a macchina e quindi denunciato a norma di legge è del 69,70 %. *Queste percentuali indicano quanto sia stato necessario il provvedimento adottato dal recente Consiglio dei Ministri per facilitare l'estensione della trebbiatura a macchina nell'Italia meridionale ed in particolare modo nella Sicilia e nella Sardegna.*

Malgrado le non propizie condizioni atmosferiche si può quindi considerare ottimo il raccolto granario del 1938. *Ottimo anche come qualità. Da segnalare in modo particolare è il rendimento per ettaro.*

Il merito di questa vittoria va ai rurali italiani che hanno adottato su vasta scala i metodi tecnici più aggiornati. La speculazione dell'antifascismo internazionale sul mancato raccolto del grano crolla nella miseria morale da cui era sorta.

Debbo aggiungere — ha concluso il Duce — che il regime di panificazione non subirà varianti, primo perchè una miscela di granturco del 10 *per cento è quasi irrilevante, secondo perchè è prudente farsi delle scorte per ogni evenienza. Nè si può matematicamente contare sopra un raccolto di grano nel* 1939 *uguale a quelli avuti nel* 1937-38. *Quello che è certo è che i rurali, masse profondamente fedeli al Fascismo, nulla trascureranno perchè il raccolto del* 1939 *non si distacchi di molto dai suoi precedenti immediati. Mentre gli agricoltori di tutte le categorie possono — come sempre — contare sulla politica rurale del Regime, essi meritano che verso la loro fatica si diriga — come avviene — l'attenzione e la simpatia del popolo italiano.*

LE DICHIARAZIONI DELL'ON. ROSSONI CIRCA LE ALTRE COLTURE

Sull'andamento delle altre colture il Ministro dell'Agricoltura on. Rossoni ha detto:

La produzione del granturco primaverile è stimata pari a 27 *milioni e mezzo di quintali contro* 30.542.230 *del* 1937 *e contro una media del quinquennio* 1933-1937 *di* 27 *milioni di quintali. La produzione degli altri cereali (avena, orzo, segala) è stimata inoltre* 10.150.000 *quintali contro quintali* 9.978.588 *del* 1937 *e* 9.027.000 *media del suddetto quinquennio. Il raccolto del risone*

sarà pressochè uguale a quello dello scorso anno, cioè di circa 7 milioni di quintali.

Circa la presunta produzione dell'*uva*, l'on. Rossoni ha detto che esso è promettente e sana e che supererà leggermente i 55 milioni circa del quantitativo 1937.

Circa l'*olivo* disse che la produzione è prevista generalmente poco abbondante, ma migliore dello scorso anno.

Per gli *agrumi* le previsioni sono buone.

Pei *mandorli* la produzione non sarà inferiore alla media del quinquennio che fu di 1.700.000 quintali.

Circa le *frutta*, la quantità esportata a tutto agosto è pressochè pari a quella del 37.

Quanto agli *ortaggi*, l'esportazione a tutto agosto è superiore del 7 per cento a quella dello scorso anno.

Gli *ammassi granari* fino all'8 settembre hanno dato un afflusso di quintali 35.163.255 contro quintali 31.931.500 alla stessa data dell'anno scorso.

Infine l'on. Rossoni ha lucidamente prospettato il programma di maggiore attività agraria per la prossima campagna.

Un grande binomio agrario

La Terra e i Contadini

Una conferenza del tempo passato avrebbe avuto per titolo: « La terra ai contadini ». Una radio conversazione fascista prende invece per tema un semplice rapporto di parentela e si intitola: « La terra e i contadini ». Ma questa parentela è stretta, affettuosa, inscindibile; onde è necessario che gli ultimi sordi si decidano a sentire, e gli ultimi ciechi a vedere.

Il contadino è la figliazione diretta della terra. Basta uscire in questi giorni per le nostre campagne ed osservare l'aratore che paziente segue i buoi fino al crepuscolo ed oltre; e il piantatore di vigne che si affonda nello scasso per preparare un buon letto alle talee e alle barbatelle da cui si ripromette un bicchiere di vino ristoratore; o che vanga i vigneti già in produzione a gara con la sua donna che gli è a fianco; o che, coi poderosi bidenti, appresta il campo per le sue semine primaverili: consideratelo in questa vigilia di primavera, e ripensatelo durante i pesanti lavori invernali sempre impastato di terriccio affaccendato intorno al prezioso letame, o preoccupato ad eliminare l'acqua soverchia dai suoi seminati: e poi ditemi se il legame fra il contadino e la terra potrebbe essere più stretto; se il suo è un semplice mestiere o se piuttosto non è un amore ostinato per la terra che lavora e se l'espressione « la terra e i contadini » non è altro che un modo per dire con due parole una cosa sola!

Vi sono ancora taluni che si raffigurano il contadino nel solco come un forzato alla catena, che non veda l'ora di evadere in cerca di un destino che per quanto incerto gli assicuri una vita meno dura.

E' questo uno dei tanti luoghi comuni, non sempre disinteressati, che troppo spesso in questo nostro tempo si ripete. Il contadino è fedele alla terra, per poco che la terra gli dia il pane che gli abbisogna, sia pure scarso, in compenso delle sue fatiche e della sua fede. Il contadino sente effettivamente una istintiva ripugnanza per la vita della città, che non è la sua vita, alla quale col suo fiuto istintivo sente che non possono attenderlo se non mortificazioni e rinuncie. Perchè se c'è un essere che sia assolutamente alieno dalle vane presunzioni, dalla esagerata opinione di sè stesso, dalla sciocca ambizione che non ha alcun fondamento di capacità, questo essere è proprio il contadino, abituato a non sperare mai miracolosi arricchimenti, a sudarsi il suo pane a gustarlo come alimento prelibato appunto per quel sudore che gli è costato

E soltanto quando la terra è esausta ed egli con le sue forze non riesce più a restituirle la sua feracità; quando le cause nemiche e a volte di cupidigia degli uomini si accaniscono contro di lui e dalla sua fatica non riesce più a trarre il necessario per sè e per la sua famiglia, è soltanto allora che egli vince la sua repulsione naturale per la città e diventa cittadino. Momento terribile questo per lui, poichè realmente qualche cosa di essenziale nel suo intimo gli fa presentire che si avvia su una falsa strada: e momento tremendo per la terra che vede partire gli uomini che essa stessa si era forgiata per i suoi bisogni, semplici e profondi. E si sa che quegli uomini, una volta inghiottiti dalle strade cittadine, non potranno essere mai più, anche se volessero, uomini della terra. Abbandonandola, è uno stato di grazia che si perde e che nessun miracolo potrà restituire a colui che dovette barattarlo, in un attimo di disperazione, per un tozzo di pane meno incerto e meno duro.

Alla terra non si ritorna: sulla terra si resta, si deve restare.

Bisogna fare in modo che il contadino resti sulla terra. Ecco perchè il Duce nella sua visione lungimirante e nella sua grande fede per l'Italia rurale, ha concepito quell'opera ciclopica che è la bonifica integrale, destinata a rendere gloriosa nei secoli la rivoluzione delle camicie nere. E' attraverso la bonifica che si riscattano nuove terre, che si accrescono progressivamente le superficie coltivabili per dar lavoro e dimora stabile alle nuove famiglie rurali. Fortunatamente per l'Italia la popolazione rurale, come ci hanno rilevato le più recenti statistiche, è ancora in continuo accrescimento. Ora è principalmente con la bonifica realizzata tenendo presenti, come ha comandato il Duce, le sue finalità sociali con particolare riguardo alla colonizzazione, che si potrà assicurare il lavoro a questa crescente popolazione rurale e si potranno altresì conservare gli stretti legami fra terra e contadini. Condizione essenziale questi legami per l'incremento demografico nazionale, per la difesa della sanità fisica e morale della razza e sopratutto freno sicuro al dilagante e preoccupante fenomeno dello esodo rurale e del conseguente urbanesimo

Il profondo, umano e fascistissimo significato che è racchiuso nel binomio terra-contadino dovrà necessariamente esserci di guida nell'attuazione della annunciata ripresa dell'attività bonificatrice come è stata ordinata dal Duce. Noi sappiamo che in base alla legge sulla bonifica integrale sono stati classificati comprensori di bonifica e di trasformazione fondiaria per poco meno di 9 milioni di ettari di terreno. L'opera impostata con quella legge non poteva concludersi in pochi anni; tuttavia, già nel 1935, cioè dopo sette anni dalla emanazione della legge Mussolini, il lavoro era già iniziato su oltre 5 milioni e mezzo di ettari, di cui poco più di un milione di ettari sono stati ormai completamente trasformati e portati a piena produzione e sopra un altro milione e mezzo di ettari la bonifica ha raggiunto un grado abbastanza avanzato.

——Con i nuovi staniamenti di tre miliardi di lire decretati dal Duce si tratta ora di riprendere attivamente la bonifica nei rimanenti comprensori dove i lavori furono già iniziati. E le direttive del Capo per questa ripresa e per il compimento dell'opera, sono state categoriche nel senso di tenere presenti quelle finalità sociali della bonifica di cui vi ho detto poco fa.

Non vi è vittoria più preziosa nella azione autarchica di quella conseguita attraverso la bonifica.

Bonifica vuol dire terre nuove per il lavoro dei nostri contadini, vuol dire arricchimento della nazione conseguito con forze tutte nostre e principalmente attraverso la più grande materia prima che noi possediamo: il lavoro rurale.

Ma perchè il contadino resti sulla terra, è necessario anche che gli uomini che posseggono la terra, riconoscano la insostituibilità e la preziosità di questo elemento umano che su di essa nacque, crebbe e plasmò in conformazione tutta particolare, il suo corpo e il suo spirito.

Di fronte al binomio terra-contadino ecco che la nostra posizione mentale è sostanzialmente diversa da quella che un giorno si espresse col motto « la terra al contadino ». Noi diciamo: bisogna facilitare in tutti i modi il trapasso della terra nelle mani del contadino capace: professionalmente capace di coltivare, e insieme capace di organizzare il suo lavoro e di gestire una terra sua. Ma al disotto di questa soluzione limite, noi riaffermando gli inscindibili e necessari legami del contadino con la terra, non scartiamo tutte le altre soluzioni nelle quali il contadino abbia, attraverso compensi ed assumendo responsabilità graduate secondo il suo merito e la sua capacità, la parte che gli compete.

Alcune categorie di lavoratori agricoli hanno in sè capacità ed energie riposte che oggi la fissità del salario mortifica, ma che una giusta compartecipazione nella produzione può sviluppare ed affinare. Vi sono insomma quelli che da soli sanno marciare ed hanno già in sè le forze per una gestione in proprio, e quelli che invece sono ottimi lavoratori ma che hanno bisogno di essere guidati, affiancati e sorretti.

Questa la varietà degli uomini della terra, non dissimile, del resto, dalla varietà degli uomini di ogni ceto: ma per i quali in ogni caso due cose si chiedono: una casa che sia casa di uomini e non un abituro indegno; e un lavoro certo, sempre sulla medesima terra, che duri tutto l'anno. Nel contadino che è costretto a migrare di terra in terra, con un lavoro che si sminuzza ogni giorno su diversi campi, il debole vincolo che lo unisce oggi alla terra non potrà mai diventare quell'appassionato amore che veramente feconda e vivifica.

—Entro questi termini, dunque, e cioè una casa che sia possibilmente sul campo del lavoro e un rapporto di lavoro duraturo è certo che leghi il coltivatore alla terra, ogni rapporto contrattuale può esere buono: anche il salario quando esso costituisca un gradino verso la compartecipazione; anche la compartecipazione come premessa alla mezzadria; e venga la mezzadria come penultimo passo — per i coloni che si rivelassero più accorti, più attrezzati, più intelligenti, più risparmiatori — verso la proprietà nei terreni di Enti pubblici.

Poichè questa di facilitare il trapasso dei mezzi di produzione nelle mani dei colonizzatori, in molte terre della Patria, dell'Impero e della Libia, è una delle mète più belle che il Fascismo si è imposto. E il nostro grande Capo l'ha ancora una volta riconfermata nell'ottobre scorso inaugurando Aprilia: «Noi vogliamo — ha detto rivolto ai forti colonizzatori pontini — desideriamo che in un periodo di tempo il più breve possibile i coloni diventino proprietari di quella terra che essi fecondano col loro sudore».

FRANCO ANGELINI
Deputato al Parlamento
Presid. Conf. Lav. Agricoli

L'orticoltura italiana non conosce inverno

E' superfluo avvertire che l'asserzione secondo la quale l'orticoltura italiana non avrebbe da preoccuparsi dell'influsso della stagione invernale è alquanto esagerata. Essa contiene tuttavia parecchio di vero e ce ne dà garanzia la situazione del Paese, che si avvantaggia largamente del clima mediterraneo. Ma il sito meridionale non è tutto, altrimenti anche la pianura padana, entro la cerchia delle Alpi e sulle rive del Po, dovrebbe conoscere l'inverno soltanto attraverso le descrizioni del clima di paesi più settentrionali. In quella pianura, invece, all'orticoltura professionale non poche poche preoccupazioni sono causate da periodi invernali lunghi e relativamente rigidi.

Se consideriamo complessivamente l'Italia, si può dire piuttosto che, durante tuto l'anno, si hanno frutta che vengono a maturazione, ortaggi che crescono, fiori che fioriscono. Questo risultato globale fa sì che l'orticoltura italiana ha, per l'esistenza di una popolazione di circa 45 milioni, una funzione molto cospicua. Quanta sia l'importanza dell'orticoltura per l'economia italiana si rileva in ispecie dalla bilancia commerciale, in cui l'esportazione di frutta, ortaggi e fiori occupa un posto non mai inferiore al terzo. Per gli orticoltori Italiani il clima temperato della Pianura padana, il caldo moderato e con sufficienti precipitazioni della zona appenninica e i particolari caratteri dell'inverno siciliano sono altrettanto alleati in favore di una produzione straordinariamente aumentata appunto in questi ultimi anni, che è di somma importanza sia per l'alimentazione del popolo italiano, sia per l'economia nazionale.

L'orticoltura italiana presenta una serie di caratteri che sono diventati addirittura tipici della fisonomia del paese. Ad ogni viaggiatore salta agli occhi l'estesissima arboricoltura, ed è facile rilevare come essa venga praticata per lo più anche dagli orticoltori. Molto evidenti sono anche le forme molteplici di una sviluppatissima irrigazione artificiale che compaiono dovunque il caldo clima meridionale rappresenta una minaccia per l'orticoltura, in ragione della mancanza o scarsità di precipitazione. A questo proposito va notato un fatto singolare, che cioè nell'Italia settentrionale l'Orticoltura e l'Agricoltura sono costrete a ricorrere ad estese opere di arginature, perchè i fiumi alpini, e in ispecie il Po, trasportano al piano ingenti quantità di sedimenti, che ne elevano continuamente il letto. Gli argini difendono dalle inondazioni, dando luogo alla stranezza che il letto dei fiumi trovasi sopraelevato sulle campagne. Anche nella pianura padana — terza caratteristica dell'Orticoltura italiana — ci si giova in parte per l'Orticoltura della disposizione a terrazze, che è anzi predominante in altre zone come la Riviera. Grandi aree ininterrotte di terreno, che ad onta della progressiva industrializzazione rimane in prevalenza riservato all'Agricoltura, sono occupate dall'Orticoltura, oltre che nella Pianura padana, in Toscana, nella Campania, presso Palermo e nella zona pianeggiante di Sardegna.

La produzione frutticola italiana ha notevole sviluppo quantitativo e qualitativo; le frutta a semi e a nocciolo, nonchè le uve da tavola, costituiscono importanti articoli d'esportazione, cui anche la concorrenza d'altri paesi produttrici non fa subire se non tenui oscillazioni. Per tutti gli agrumi (limoni, arancie, mandarini, limoncelle, pompelmi, bergamotti) può anzi dirsi che la loro eccellente qualità è quasi unica, sicchè l'orticoltura spagnola, anche tornata alla normalità, non potrebbe farle concorrenza. Anche l'orticoltura italiana si affaccia al mercato mondiale con ottima produzione, ed è naturalmente importantissimo che l'orticoltore italiano, per molti paesi europei, è soprattutto fornitore di molti ortaggi precoci. Ciò vale non solo per le patate ma anche per cetrioli, fagioli, insalate, pomidoro, cipolle, ecc. Questa situazione privilegiata non ha punto fatto sì, tuttavia, che ci si limitasse a mantenere il livello attuale della produzione coi metodi di coltura tradizionali, badando del resto soltanto ad ottenere buoni prezzi. Anzi, istruendo accuratamente i professionisti e incoraggiando fortemente il trapasso delle colture all'aperto alle protette, si accrebbe continuamente la produzione, sicchè essa è giunta a un totale di circa 24 milioni di quintali di ortaggi annui. Se a questo aggiungiamo le colture floreali italiane, la cui terra « classica » e la Riviera Ligure, l'osservatore ha senza dubbio una convincente impressione dell'importanza dell'orticoltura nell'economia italiana. Anche nella Riviera ci stupiscono i grandiosi impianti di irrigazione e le estese colture in serra. Esse non furono create tanto per aumentare quantitativamente la produzione dei fiori quanto per ottenere colture elette regolari, in cui si possano produrre i fiori a seconda del fabbisogno del mercato. La produzione annua di fiori è calcolata in Italia ad un valore di 20 milioni di marchi.

Notevole nel giardinaggio italiano è la parte che esso ha nella attività artistica del popolo italiano. All'orticoltura si associò fin dall'antichità un'arte del giardino che trovò poi la sua forma più alta nel tradizionale « stile rinascimento » del giardino italiano. Del pari fu l'Italia che, con la collezione di piante di un Toscano, fin dal 1525, creò un orto botanico che fu il primo nella storia. Anche nei giardini italiani predomina la coltura degli alberi; nè fà meraviglia in un paese che conta almeno 100 milioni di soli ulivi.

(*Relazione al Congresso Orticolo di Berlino*).

DAL MOSTO AL VINO

Diamo, o meglio, ripetiamo alcune buone norme circa le cure e la lavorazione del mosto, che sono di assoluta attualità in questa stagione.

Lavorazione pei mosti

Le deficienze dei mosti si riferiscono, in modo particolare, alla parte zuccherina. Questa si può aumentare aggiungendo alla massa tanto mosti provenienti da uva maggiormente matura e dolce, facendoli venire da altre località in migliori condizioni, quanto facendo concentrare una parte dello stesso mosto. Sui processi di concentrazione dei mosti si è svolto, anche di recente, un lungo dibattito per stabilire in qual modo migliore detta concentrazione possa essere ottenuta, se colla refrigerazione o col riscaldamento. Sta comunque il fatto che anche disponendo di mezzi non troppo perfezionati o ricorrendo, ove mancano tutte le possibilità, al parziale riscaldamento diretto del mosto in caldaie di rame stagnato, con questa razionale pratica si viene, fino da principio, a mettere la massa che deve fermentare in condizoni di dare maggiore resa di alcool. Successivamente deve farsi strada il concetto della completa valorizzazione della sostanza zuccherina, facendo in modo che l'andamento della fermentazione non sia menomamente alterato e nessuna causa lo arresti. La materia colorante, nel caso prevalente di mosti derivati da uva rossa, deve pur essere sfruttata ed allo scopo debbono essere tenuti in ottima considerazione i prodotti solforosi, i quali, mentre da un lato agiscono da regolatori della fermentazione, specie se si tratta di vinificazione nel meridionale, dall'altro asportano il colore dalle bucce e lo fissano nel mosto.

La disacidificazione dei mosti acerbi

I sigg. Rousseaux e Sirot consigliano per diminuire l'acidità dei mosti acerbi i quattro seguenti prodotti: potassa pura, carbonato di potassa, carbonato di calcio o tartaro neutro di potassa. Le loro conclusioni furono le seguenti: La potassa pura

e il carbonato di potassa devono essere eliminati perchè a dosi un pò elevate rendono il vino imbevibile. Il tartaro neutro di potassa deve essere preferito per una leggera disacidificazione, non superiore al 20/000 di acidità, perchè è il sale che altera meno la composizione del vino. Ma per ottenere una sensibile diminuzione di acidità, è necessario adoperare il carbonato di calce che costa meno e non dà cattivi gusti al vino. Esso provoca una notevole precipitazione di bitartrato e l'acido carbonico si sprigiona. L'aumento delle ceneri in calce non può essere un inconveniente, poichè il vino contiene naturalmente della calce.

L'applicazione del freddo alla manipolazione del mosto.

Ecco come funziona una apparecchio concentratore:

Esso è sostanzialmente costituito da una tinozza in cemento nella quale si fa pervenire il mosto da concetrare. Dalla parte superiore e sfiorando appena i lliquido, si trova un cilindro di metallo, capace di ruotare attorno al suo asse orizzontale e nel quale si produce il freddo per mezzo di una diffusione di ammoniaca. Al contatto di questa specie di tamburo, l'acqua del mosto si congela rapprendendosi al tamburo dal quale è poi tolta per mezzo di rastrelli automatici e portata altrove. Quest'apparecchio ha inoltre il vantaggio di non raffreddare la massa del mosto e questo non prende affatto il sapore di cotto. La concentrazione, tuttavia non può essere spinta troppo lontano. Lo stesso apparecchio serve anche per la concentrazione dei vini. Ma l'azione del freddo sui mosti, offre ben altre possibiltà. E' risaputo che un freddo intenso, agendo sui mosti, precipita le materie azotate la cui scomparsa rende il mosto stesso infermentabile. Ora, i mosti che non fermentano son molto richiesti per la preparazione dei vini bianchi edulcorati di cui si fa largo consumo. Fino ad ora, questi mosti speciali si ottenevano con l'aggiunta di dosi massime di anidride solforosa che rende i vini così poco graditi, che il consumatore comincia a distaccarsi dai vini bianchi preparati con questi mosti solfitati. Anche nei paesi caldi, non v'è dubbio che ben costruiti apparecchi frigoriferi permetterebbero d'ottenere dei vini più gradevoli a bersi, ben chiarificati e molto più facili a conservarsi.

La concentrazione del mosto

La concentrazione del mosto si fa artificialmente concentrando a mezzo del calore. Può essere fatta semplicemente con mosto cotto; non conviene però eccedere nella cottura per non correre il rischio di dare al mosto il gusto di cotto che lo deprezza notevolmente. La cottura si fa fino a concentrazione a tre quarti o due terzi del mosto stesso; dopo si lascia il cremore per un giorno e si usa il sciroppo zuccherino. L'aggiunta al mosto povero si fa in generale nella proporzione di un decimo, e non più per evitare di comunicare il gusto di cotto. Vi sono poi mezzi industriali per la concentrazione di questi mosti, che non sono però alla portata degli agricoltori.

Le più comuni correzioni del mosto

Nel mosto possono essere necessarie le seguenti correzioni:

a) *Aggiunta di zucchero* — Essa si fa quando i mosti ne siano deficienti, quando segnino meno di 18, al *mostimetro*. Si tenga per norma che ogni chil. 1.500 di zucchero bianco cristallizzato per ogni ebollito di mosto produce un litro di alcool.

b) *Riduzione di acidità* quondo questa superi il 10-12 per mille per mezzo del *carbonato di calcio purissimo* (polvere di marmo) notando che ogni grammo di questa sostanza sottrae di 10/00 di acidità in un litro di mosto.

c) *L'aggiunta di acidità*, quando l'acidità complessiva sia inferiore al 4-5 per mille notando che ogni 100 grammi di *acido citrico* od ogni 300 grammi di *acido tartarico* aumentano di un grado l'acidità di un ettolitro di mosto.

d) Se il mosto stenta a fermentare, giova ricorrere ai *fermenti puri selezonati* che, procurano fermentazione più rapida più sollecita e defecazione migliore del vino.

Una *dose* di fermento basta per 10 ettolitri.

e) Infine se l'uva è troppo grassa e proveniente da terreni bassi ed assai letamati, bisogna ricorrere alla squassatura del mosto per defecarlo, aggiungendo 20-25 grammi per ettolitro di *tannino puro*. Tutte queste aggiunte sono lecite e permesse dalle leggi e regolamenti speciali.

Per avere normali fermentazioni di mosto

Per avere normali fermentazioni di mosti, specie se provenienti da uve guaste, occorre trattare quest'ultime — durante la pigiatura — con 10-15 gr. di metabisollto potassico per ogni quintale. Mediante tale trattamento si paralizza l'azione dei fermenti cattivi, mentre si rinvigorisce quella dei fermenti buoni, specialmente se alla vendemmia si aggiungono — sempre per ogni quintale — due o tre litri di mosto ottenuto da uve delle più belle e buone, raccolte qualche giorno prima e lasciate fermentare a parte. Invece che questo lievito di mosto si possono adoperare i fermenti selezionati. Comunque, l'uno o l'altro di detti mezzi concorre a favorire le normali fermentazioni e a far ottenere vini veramente conservabili.

Decoiorazione del mosto di uve rosse per fare vino bianco.

L'uva appena tagliata è portata sul torchio; il mosto che cola alla prima pressione è quasi incolore e va messo da parte. Ma se si schiacchia più a fondo per ottenere maggior rendimento, bisogna ricorrere alla decolorazione col nero animale. Il mosto si passa in un tino e vi si aggiungono da 10 a 15 gr. di metabisolfito potassico per ettolitro. Si stempera a mano il nero in un piccola quantità di mosto, fino ad averne una poltiglia ben omogenea. Si incorpora poi questa alla massa del mosto da scolorire. L'entità della dose necessaria dipenderà dal colore del mosto; 50 gr. di nero basteranno per un ettolitro di mosto poco colorato; se ne impiegheranno 100, fino a 150 gr., se il mosto è molto colorato e proviene da uve assai mature o alterate dal marciume. In capo a 10-12 ore si decanta, arieggiando il mosto chiaro e defecato, completamente incolore e si passa nei fusti dove farà la sua fermentazione.

Un arresto nella fermentazione del mosto-vino.

La temperatura discesa on po' bruscamente in cantina, può determinare l'arresto della fermentazione lenta appena iniziata. Sembra logico basta riscaldare l'ambiente, e tutto è rimediato! Non è sempre così. Se i recipienti sono grossi, se la massa del vino si è raffreddata, se lo zucchero da decomporre non è molto, se i fermenti sono di mediocre vigore, la fermentazione non si riattiva coi soli braceri in cantina, e con tanta facilità. Può necessitare e bastare una immissione di 25-30 gr. per ettolitro, di carbonato o fosfato ammoniaco; ma può anche rendersi indsipensabile la nuova aggiunta di fermenti. Allora bisogna rassegnarsi a fare una vera e propria rifermentazione, ed a preparare un buon lievito di avviamento pei fermenti selezionati, che occorreranno in ragione di una dose per ogni 20 q.li di vino da rifermentare.

Quando si deve svinare

Si deve togliere il vino dai tini allorchè è cessato il calore della massa fermentante e il gorgoglio molto sensibile del mosto che bolle.

Quando applicando l'orecchio al tino non si sente più bollire, allorchè il vino è raffreddato, allora conviene svinare.

Guardatevi sopratutto dal ritardare troppo l'operazione, guadagnerete sempre nello svinare piuttosto presto che tardi.

La svinatura si fa lasciando colare il vino giovane dal basso del tino, col mezzo di un rubinetto. Dietro questo si mette una griglia o un paniere di vimini fermo affinchè esca solo il liquido. In tal modo questo prende aria e dopo si mette nelle botti pulite.

Le botti si schiudono con un tappo idraulico, oppure con un tappo munito di un tubo che pesca in un recipiente pieno d'acqua. In tal modo il gas carbonico esce e l'aria non entra.

E' importante tenere le botti piene. Il vino nelle botti fermenta ancora e diminuisce quindi di quantità, perchè va fuori il gas.

Di tanto in tanto (ogni 10-15 giorni) si colmano le botti con buon vino possibilmente della stessa qualità. Per fare le colmature in modo da non sconvolgere troppo il vino si usano imbuti a collo lungo chiuso in fondo, ma munito di piccoli fori lateralmente, che possa pescare nel liquido.

Per chiarificare i vini nuovi

Quando il vino nuovo non diventa chiaro, limpido, la ragione è dovuta alla fredda temperatura della cantina. Si debbono quindi chiudere bene le finestre, e colla stufa elevarne la temperatura intorno ai 12 gradi. Allora i sali non disciolti e dai quali dipende principalmente la velatura del vino si scioglieranno, dando loro la desiderata limpidezza. Naturalmente il travaso per liberare il vino dalle feccie è molto indicato.

Il Cantiniere.

IL MARCHESE CAPPELLI AGRICOLTORE

In questi ultimi venti anni gli avvenimenti si sono seguiti con ritmo così accelerato, la vita pubblica è così radicalmente cambiata che persone e fatti di appena vent'anni or sono ci sembrano lontani nella storia.

Persone scomparse in questi ultimi anni sono completamente dimenticate, eppure potrebbero essere tuttora viventi.

Venti anni di comunanza di lavoro e di devota amicizia mi inducono a trar fuori dall'immeritato oblio una figura che non deve essere dimenticata dagli agricoltori italiani, l'on. Marchese Raffaele Cappelli, che appena diciassette anni or sono era Presidente dell'Istituto Internazionale d'Agricoltura, Presidente dell'Istituto di Fondi Rustici, Presidente della Società Laziale Agricola, ecc. ecc.

Presidente non di nome ma di fatto, poichè la sua qualità preminente era una assoluta dirittura morale e conseguentemente un alto senso del dovere.

Avrebbe giudicato disonesto accettare una carica per semplice vanagloria o per lucro come allora si usava. Ricordo di aver conosciuto una brava persona, innocua, che era Consigliere o Sindaco di 35 Società; naturalmente non si occupava di nessuna ma si limitava ad approvare quanto facevano gli altri.

Cappelli invece, se accettava un ufficio, voleva prima rendersi conto di tutto, conoscere tutto e poi dava le linee direttive, consigliava, sorvegliava, suggeriva miglioramenti o promoveva nuove iniziative e seguiva giornalmente l'andamento delle aziende presiedute.

Cappelli non si concedeva mai riposo, lavorava da mane a sera, nei Consigli, in conferenze, in discussioni o, raccolto in casa, nel suo studio, preparava relazioni, articoli, conferenze o sbrigava la sempre voluminosa corrispondenza

Per spiegare la figura di questo padre dell'agricoltura italiana è necessario tratteggiarla nei suoi vari aspetti.

Raffaele Cappelli nacque nel 1848 a S. Demetrio (Aquila) dalla antica, nobile e ricca famiglia dei Marchesi Cappelli che aveva dato all'allora Regno di Napoli, letterati, magistrati ecc.

Seguendo le tradizioni di famiglia non si diede a godere la vita nel dolce far niente, ma studiò a Napoli e a Roma, si laureò in legge, si perfezionò nelle lingue e superò con lode i difficili esami per la carriera diplomatica.

Fu Consigliere di Legazione a Parigi e Berlino e conobbe così i grandi uomini politici del tempo, strinse salde e preziose amicizie e, osservatore diligente ed acuto, vide in che erano all'estero superiori a noi e cercò sempre di portare l'Italia, in ogni campo, al livello delle più fortunate Nazioni. Da allora prese la lodevole abitudine di fare ogni anno, durante le vacanze estive, un viaggio all'estero di almeno un mese e, tornando, aveva sempre qualche novità da introdurre o da consigliare.

Se avesse continuata la carriera diplomatica sarebbe diventato presto un ottimo e prezioso Ministro e Ambasciatore che avrebbe rappresentato con decoro l'Italia e ne avrebbe accresciuto il prestigio all'estero.

I suoi concittadini lo elessero Deputato al Parlamento nel 1880 quando aveva appena 32 anni e stroncarono così la carriera diplomatica nella quale avrebbe ottenuto i maggiori successi, ma lo rielessero sempre per quarant'anni.

Nella vita politica invece non poteva avere e non ebbe grandi successi. Era un oratore calmo, assennato, misurato, ma non un chiacchierone e la vita politica d'allora era a base di chiacchiere e si imponeva chi parlava di più.

Era un uomo retto nel più alto senso della parola e perciò, indipendente da camarille, da sette, da intrighi politici, schivava ed aborriva quei mezzucci politici sui quali si imperniava allora la vita parlamentare.

Fu Sottosegretario di Stato agli Esteri col Ministro Di Robilant e, per breve tempo, fu Ministro degli Esteri in uno dei Ministeri Di Rudinì.

Fu per molti lunghi anni Vice Presidente della Camera e quando lo scandalo Nasi turbò le sette ed i partiti, fu Presidente del Comitato dei Cinque che lo giudicò. La deposizione di Raffaele Cappelli al Senato, costituito in Alta Corte di Giustizia, fatta in solenne forma oratoria, rievocò i fasti del Senato Romano e le parole dell'uomo onesto, probo, imparziale, troncarono ogni ulteriore discussione e decisero della condanna.

Ma, domanderà, il lettore, cosa entra tutto ciò con l'agricoltura? Così era il vir probus, il diplomatico, il politico, l'aristocratico il quale era però anche latifondista nel tavoliere di Puglia, ove possedeva due vastissime tenute che visitava spesso, non per gustare la soddisfazione del proprietario che calca le proprie terre, ma per studiare i miglioramenti da apportare, dare suggerimenti ai fattori, ordinare lavori. Ogni sua visita apportava una novità, un miglioramento. Aveva mandrie di cavalli e fece venire i migliori stalloni per migliorare la razza. Aveva mandrie di pecore e fece venire le più belle pecore Merinos per avere la più ricca produzione di lane lunghe e pregiate. Fece venire da Smirne piante di fichi convinto che anche in Italia si potessero produrre quei grandi e saporosi fichi secchi di Smirne che si solevano acquistare dall'Oriente.

Migliorati i fabbricati esistenti, fatte nuove costruzioni, accresceva ogni anno la parte coltivata mentre, quando egli ereditò quelle terre, erano tutte a pascolo brado.

L'ostacolo maggiore alla coltivazione era, nel tavoliere di Puglia, la mancanza d'acqua.

Qua e là nella landa piana e deserta vi era qualche pozzo con poca acqua superficiale appena sufficiente per dissetare uomini ed animali.

Cappelli, studiando e provando, si convinse che ad una certa profondità si dovevano trovare corsi d'acqua degradanti dall'Appennino al mare. Contro il parere di quanti lo sconsigliavano o lo deridevano, volle tentare la prova dispendiosissima.

Fece arrivare i macchinari più perfetti per lo scavo di un grande pozzo artesiano. Si cominciò il lavoro; dopo pochi metri si incontrò il consueto filo di acqua superficiale non saliente e poi, proseguendo lo scavo, pietra calcare, roccia e brecciame si alternavano. Giunti a cento metri il direttore dei lavori consigliava di abbandonare l'impresa. Telefonava ogni giorno: « raggiunti 105 metri, calcare, sospendiamo? » e Cappelli rispondeva sempre « Proseguite ». Il lavoro diventava sempre più difficile, più penoso, le trivelle si spezzavano, ma non si spezzava la tenace volontà di Raffaele Cappelli.

Finchè giunse il sospirato annunzio. Una colonna d'acqua impetuosa sgorgava dall'arida terra di Puglia come una maestosa fontana. Cappelli raggiante, partì immediatamente per andare a vedere l'acqua, più bella di quella delle fontane di Roma, perchè di sua creazione.

E allora poté estendere la coltivazione, i pascoli diventarono campi di grano.

Le macchine più grandi e più perfette per arare, per seminare, per mietere, vivificavamo, col rombo dei motori, i secolari silenzi del Tavoliere.

Fece costruire un molino ed un forno per poter dare pane fresco e sano, fatto col proprio grano, a tutto il numeroso personale addetto ai lavori.

L'acqua corrente nei ruscelli rinverdiva un orto che divenne presto una oasi di frescura verde nel giallo delle messi mature.

Fece venire dall'Inghilterra i più bei campioni di maiali di York, i quali, uscendo al mattino dagli stalletti, correvano a bagnarsi in una grande vasca appositamente costruita per essi.

E quale altro agricoltore aveva mai compiuto tanti miracoli? Molti proprietari aveva fatto qua e là delle bonifiche, avevano introdotto nuove macchine, nuove coltivazioni; ma nessuno aveva portato mai una zona deserta del Tavoliere al rango della più completa e perfetta coltivazione intensiva.

Cappelli non si vantava delle sue opere; ma, consigliandosi coi competenti sulle sementi, sulle razze più atte, provocò la curiosità dei tecnici che vollero andare a vedere, ammirarono, parlarono, scrissero, portarono ad esempio questo proprietario bonificatore, che ebbe in premio la nomina fra i primi Cavalieri del Lavoro, onorificenza allora istituita e che ha conservato sempre il prestigio della sua alta significazione.

Raffaele Cappelli aveva ottenuto molte onorificenze; ma nelle cerimonie portava solo quelle acquistate per proprio merito personale, la Croce di Cavaliere del Lavoro e la Medaglia d'Argento al Valor Civile meritatasi a Casamicciola pel terremoto.

In quella celebre notte afosa Cappelli, che si era recato a Casamicciola per una cura, si trovava al teatro con un amico. Lo spettacolo non era interessante, il caldo soffocante; Cappelli invitò l'amico ad uscire ma questi si rifiutò. Uscì solo e si mise a passeggiare per la piazza in attesa della fine dello spettacolo. Osservava con meraviglia un cavallo che, ad onta di replicate frustate, si rifiutava di rientrare alla stalla.

Questa è proprio aria da terremoto, i cavalli presentono il terremoto e se questo cavallo stanco non vuole rientrare nella stalla è segno, pensava, che il terremoto...

In quel mente venne e terribile! Cappelli restò solo sulla piazza. Tutti gli edifici intorno crollarono, un denso polverone basso toglieva ogni visibilità.

Cappelli, reggendosi appena nelle forti oscillazioni della terra, non poteva neppure muoversi; la piazza era solcata da enormi fenditure che potevano inghiottirlo.

Quando il polverone si sollevò, Cappelli, guardandosi attorno intuì l'immensità del disastro. Tutto distrutto, nulla restava più, cessata la luce, distrutto il telegrafo, il telefono, solo rovine, urla e lamenti soffocati.

Cappelli non perse il senno come taluni dei pochi superstiti che affluivano in piazza come anime dannate.

Comprese che prima cosa era dare l'annunzio a Napoli e chiedere soccorsi. Trovò una barca, trovò un pescatore disposto a vogare velocemente a Napoli, scrisse su un biglietto da visita due parole per il Prefetto ed affidò il messaggio al marinaio.

—Poche ore dopo la ferale notizia recata dal biglietto di Cappelli giunse a Napoli e si diffuse con profonda commozione in tutta l'Italia.

Intanto Cappelli, raccolto i rari superstiti incolumi e postosi a capo di essi, iniziò i salvataggi. Giovane, forte, robusto e sportivo, si mise al lavoro incitando con la parola e con l'esempio l'opera degli altri. Quante persone trasse fuori dalle macerie compiendo fatiche e sforzi sovrumani, pervaso dalla bramosia di salvare quante più vite umane gli fosse possibile? Quando giunsero i primi soccorsi da Napoli si pose a capo di questi, li guidò ove era più facile salvare il maggior numero di vite. Per 48 ore, senza un minuto di riposo, senza mangiare, senza bere, dimentico di sè stesso, lavorò senza tregua in uno stato di parossismo benefico, finchè le autorità accorse, lo obbligarono a riposare, lo imbarcarono su una torpediniera e lo condussero in un albergo a Napoli, ove potè pulirsi, rifocillarsi e riposare.

Quando si risvegliò e si accinse a rivestirsi, nel guardarsi allo specchio si avvide con stupore che i suoi capelli erano divenuti candidi!

E non aveva che 35 anni.

Quanti l'avevano conosciuto sempre coi capelli bianchi lo ritenevano più vecchio che non fosse e perciò nei resoconti dei giornali era frequente il caso di leggere « il venerando Marchese Cappelli — il venerando Onorevole Cappelli » quando aveva appena 50 anni!

Ma torniamo a Cappelli agricoltore.

Le bonifiche da lui compiute l'avevano collocato in primo piano fra gli Agricoltori, che lo vollero Presidente della Società degli Agricoltori Italiani, cui impresse subito nuovo ritmo di intensa attività, Migliorò il Bollettino della Società invitando a collocarvi i tecnici più noti. Indisse frequenti Congressi dei soci nelle varie Città con frequenti gite per la visita delle più importanti aziende agricole locali perchè gli agricoltori vedessero quanto di meglio si era fatto da altri, stimolando fra i soci una gara di reciproca emulazione a tutto vantaggio del progresso agricolo nazionale.

Viaggiando ogni anno all'estero aveva notato quanta importanza avesse nei mercati esteri il presentare frutta e verdura in modo acconcio ed elegante.

Promosse perciò a Roma una esposizione di imballaggi per frutta e verdura che ebbe un grande successo e, che con le conseguenti applicazioni, fece spuntare alla nostra esportazione agricola prezzi molto più alti.

Nel bollettino della Società, nelle riunioni nelle conferenze erano sempre nuove idee, nuove iniziative. In una parola Raffaele Cappelli rimise in onore l'agricoltura che in Italia era allora considerata come una occupazione volgare e con l'esempio e la parola combattè l'assenteismo dei proprietari, li indusse ad occuparsi delle loro terre e a coltivarle, non ad affittarle.

Organizzò e presiedè poi il Congresso internazionale d'Agricoltura, che ebbe una grandiosa importanza ed una splendida riuscita.

Convennero in quella occasione a Roma tutti i pionieri dell'agricoltura mondiale, e mentre gli agricoltori italiani udirono dalla viva voce dei colleghi stranieri quanto di meglio si faceva all'estero, gli stranieri poterono vedere con gite splendidamente organizzate quanto di meglio si era fatto e si faceva in Italia.

E' ben naturale quindi che Cappelli fosse chiamato a presiedere l'Istituto Internazionale d'Agricoltura.

In quale difficile ambiente di diplomatici ignari d'agricoltura o di delegati che erano o volevano apparire tecnici e come tali intrigavano per imporsi, Cappelli seppe destraggiarsi splendidamente e riuscì a completare l'organizzazione dell'Istituto e dei suoi uffici. Ideò i quattro bollettini (statistico, tecnico, legislativo, malattie delle piante ed epizoozie) che, tradotti nelle quattro lingue, vennero diffusi in tutto il mondo. Richiedendo le pubblicazioni agricole a tutte le autorità e personalità agrarie del mondo creò una biblioteca agraria di eccezionale importanza.

Il primo ideatore, Lubin (il quale aveva trovato nell'illuminato senno del nostro amato Re Vittorio Emanuele III il mecenate che con una generosa elargizione permise la realizzazione dell'idea e la creazione dell'Istituto in Roma), dovè convincersi che lo scetticismo che aveva incontrato in altri paesi era stato provvidenziale, poichè in nessun altro paese l'Istituto Internazionale di Agricoltura avrebbe potuto fiorire e prosperare meglio che a Roma.

Quando fu creato l'Istituto di Fondi Rustici per lo smobilizzo dei beni rustici pervenuti al Credito Fondiario della Banca d'Italia, il Direttore Generale della Banca, Stringher, volle affidarne la Presidenza a Cappelli e da allora egli si recò ogni giorno anche all'Istituto di Fondi Rustici per avere dai dirigenti ragguaglio su tutto e per dare linee direttive, istruzioni e consigli.

Egli diede all'Istituto un grande sviluppo facendo anche eseguire in ogni regione d'Italia bonifiche e miglioramenti assai notevoli.

Uomini della rettitudine e della laboriosità fattiva come Raffaele Cappelli non debbono essere dimenticati mai. E non lo saranno tanto più da parte degli agricoltori.

EZIO BRANZOLI-ZAPPI.

Curiamo le Piante!

(L'avvizzimento o tracheomicosi dell'Astro della China)

Tra le più graziose e fierifere piante annualti che ornano i nostri giardini durante l'estate è da mettere in prima linea l'*Astro della China*: *Astere sinensis di Linneo* e *Callistephus sinensisi* di *Cassini* di cui si coltivano innumerevoli varietà frutto di sapienti incroci, alcune nane, altre di statura media od alta, alcune a piccoli, altre a grandi o grandissimi capolini di tutti i colori, dal bianco puro, al roseo, al rosso vivo all'azzurro pallido o cupo, dal viola sbiadito al viola scuro, a ligule solo periferiche a quelle con ligule compatte e fittissime. Infiorescenze magnifiche per comporre mazzi per salotti, per tavola da pranzo o per onomastici o sposalizi..

Ma anche questa graziosa piantina ha i suoi nemici che la fanno intristire e seccare rapidamente nelle aiuole con grave dispetto del diligente giardiniere o della buona massaia appassionata di floricoltura.

La malattia più grave che colpisce l'*Astro della China* è senza dubbio quella su cui qui intendo trattenere brevemente il lettore: l'*avvizzimento o tracheomicosi*. Malattia ovunque diffusa, oltre che in Italia, ov'ebbe già ad occuparsene il compianto fitopatologo Prof. P. Voglino, in Francia ove è designata col nome di *flétrissement des Reines-marguerites*, in Germania distinta come *Welkekrankheit der Sommeraster*, ne l'America del Nord ov'è indicata: *Wilt of China Aster*.

Venne studiata da vari autori e specialmente dal Van der Veen, dal nostro Voglino, del Laurent. da Gante, da Riker. Jones, Gaudineau da Ullstrup e da molti altri i quali concordano nel riconoscimento della causa.

Colpisce le piante prossime alla fioritura, ma talora anche, com'io stesso ho potuto osservare, poco dopo il trapianto del semenzaio o vivaio in piena terra e cioè nel maggio-giugno.

La malattia si inizia con un annerimento della parte inferiore dello stelo che si propaga a forma di striscia laterale bruna dal colletto fino a 2/3 circa d'altezza del fusto ed anche ai rami cui segue l'avvizzimento rapido di tutte le parti della pianta: le foglie si presentano pendenti, scolorate poi annerite: in seguito la parte basilare del fusto annerita si presenta marcescente. I vasi si presentano ostruiti da abbondante micelio per cui non avviene più la circolazione della linfa ascendente, quindi si tratta di un caso di tracheomicosi e cioè di ostruzione dei vasi per effetto di micelio fungino.

Van der Veen, R. in diligenti ricerche su questa malattia ebbe a scoprirne la causa nel fungillo: *Fusarium conglutinans* var. *Callistephi*, il che venne confermato poi dal Voglino, dal Rier, R. S. e Jones, L. R., dal Gaudineau, M. ecc. Detto parassita è talora consociato ad altri microfungi saprofiti o parassiti dello stesso genere o di altri gruppi: il Gaudineau infatti ha osservato che talora tale avvizzimento è causato, sia pure più raramente, anche dal *Verticillium Dahliae*.

Ullstrup, A. J. ha constatato che il fungo può penetrare attraverso le cellule della cuffia o pileoriza ed anche dell'epiblema della zona di accrescimento: di lì il micelio si diffonderebbe nel cilindro cortica-

Per chi soffre di fegato

A chi, soffrendo di fegato, intende recarsi a Chianciano per la cura di quelle acque portentose, è raccomandabile sotto tutti gli aspetti

L'ALBERGO TERME

che è vicino alle Fonti ed ai Bagni. Per trattative e schiarimenti scrivere alla direzione dell'**Albergo Terme**. « Bagni di Chianciano » (Siena)

le della radice e quindi attraverso l'endodermide penetrerebbe e si localizzerebbe nei vasi.

Il fungo svernerebbe nel terreno ed infetterebbe anche i semi come fa rilevare il il Gaudineau.

La lotta consiste nell'estirpamento e distruzione col fuoco delle piante colpite, nella disinfezione del terreno con calce viva e solfato ferroso, o nell'irrorarlo con soluzione di formolo all'1-2 per cento, ed in quantità di 20-25 litri per ogni mq. o mediante vapore d'acqua. Bisogna evitare nel trapianto o nella zappettatura delle aiuole di fare lesioni alle piantine ne la regione del colletto, giovano pure le irrorazioni con poltiglie cupriche all'1 per cento da applicarsi dopo il trapianto fino al momento della fioritura a distanza di una settimana l'una dall'altra.

Gaudineau consiglia la disinfezione dei semi con acqua ossigenata al 0,3 per cento o con sublimato corrosivo al 2,5 per mille, o formuio al 2,5 per cento con immersione per 20 minuti.

Io consiglio anche questo sistema: al momento del trapianto scartare le piantine che mostrano annerimento e tacche anche piccole alla regione del colletto. le altre si immergono dalla radice fin sopra al colletto in una soluzione all'1% di solfato ferroso e di calce spenta per un quarto d'ora o mezz'ora, indi si piantano in terreno prima disinfettato con aggiunta di miscela polverulenta di calce viva e solfato di ferro o meglio di tutto concimato col *Ferfor* della Casa Caffaro, fertilizzante completo e medicato che agisce prontamente contro le crittogame parassite del terreno.

T. FERRARIS

Una nota pratica:

Esperienza col "SUPRA - SHELL,,

Questo nuovo specifico della nota Casa di Benzine e Petroli, Olii Minerali ecc. nota anche nel campo agrario per l'ottimo prodotto d'applicazione invernale « *Shell Vi-Va* » è invece destinato per trattamenti primaverili-estivi contro insetti nocivi alle piante con azione di contatto. E' a base di olii minerali emulsionati e saponificati.

E' di consistenza pastosa, di odore gradevole penetrante che ricorda quello dei fenoli, creosoli ecc. e si scioglie facilmente anche nell'acqua fredda formando un liquido bianco-lattiginoso. Ebbi a sperimentarlo durante il corrente estate contro diversi insetti e particolarmente cocciniglie degli agrumi (*Icerya purchasei, Lecanium, Chrysompalus* ecc.), dell'Aucuba (*Aspidiotus*, dell'Evonimo del Giappone (*Chyonaspis Evenimi*) del Pesce, della *Pueraria* (*Diaspis pentagona*) non che contro l'*Eriosoma lanigerum* del Molo. Vennero effettuate pennellazioni sugli organi che meno bene si potevano irrorare con soluzioni al 4 per cento ed irrorazioni sulle piante con soluzioni al 2 per cento. Nessuna pianta ebbe a soffrire per tali applicazioni. Le foglie irrorate, dopo asciutte, rimangono più lucide e verdi: i parassiti vennero facilmente distrutti se ben colpiti dal liquido. Per l'*Icerya* le irrorazioni o pennellazioni vanno ripetute più volte: le grosse femmine coi loro ovisacchi candidi pieni di ova vanno staccate e distrutte: i rami e la pagina inferiore delle foglie degli agrumi su cui sono attaccate le forme giovanili vanno, accuratamente pennellati con soluzione al 4 per cento.

T. F.

CRONACA AGRARIA

RACCOLTO DI RISO IN LOMELLINA. — Notizie, che ci pervengono dalla Lomellina, assicurano che il raccolto del riso sarà molto superiore ai precedenti. Si prevede che la produzione del risone si aggirerà sulla media di cinque quintali per pertica (Q.li 75 per ettaro), media da moltissimi anni non più raggiunta.

IL CAMPIACIMENTO DEL DUCE AL SEN. ROSSINI. — Il Duce ha diretto al sen. Aldo Rossini, presidente dell'Ente Risi, il seguente telegramma: « *Ho letto con la più grande attenzione la relazione sull'andamento del primo settennio dell'Ente Risi. I risultati conseguiti sotto la tua guida assidua e competente sono veramente soddisfacenti e tali da confermare che l'Ente Risi ha risposto al suo scopo ed ha agito sul piano corporativo integrale. Desidero rinnovarti l'espressione del mio compiacimento, che estendo a tutti i tuoi collaboratori e a tutte le categorie interessate, le quali hanno dato classica prova di disciplina corporativa, cioè fascista, salvando ad un tempo una parte così importante dell'economia agricola italiana* — Mussolini ».

IN MATERIA DI AMMASSO DI GRANI — Il Comitato Consultivo della Corporazione dei Cereali, considerato che la conservazione del granoturco presenta particolari difficoltà tecniche e che la distribuzione totalitaria del prodotto dovrebbe essere capillare e per quantitativi anche minimi ha confermato la necessità che l'ammasso del granoturco sia contenuto entro limiti corrispondenti alle necessità di garantire l'approvvigionamento all'industria molitoria dei quantitativi occorrenti alle miscele, si è significata l'opportunità che nell'attuazione di un ammasso parziale, si utilizzino le efficaci collaborazioni di tutte le categorie interessate, le attrezzature e le competenze aziendali già esistenti.

DECRETI LEGGI D'INDOLE AGRARIA APPROVATI DAL CONSIGLIO DEI MINISTRI. — Uno schema di decreto legge per la proroga della durata del Concorso nazionale di frutticoltura.

Uno schema di decreto legge contenente provvidenze per incoraggiare la diffusione della trebbiatura a macchina.

Con tale provvedimento vengono stanziati congrui fondi per la concessione di un contributo nella spesa di acquisto delle trebbiatrici o coppie trebbianti a favore dei Consorzi dei produttori della agricoltura, in quelle provincie dove è più deficiente l'impiego di queste macchine agricole.

Uno schema di decreto legge concernente il finanziamento delle distillerie e degli altri impianti, assunti dai Consorzi per la viticoltura o dalla loro federazione.

Uno schema di decreto legge concernente la riforma della natura e dell'ordinamento dei consorzi agrari.

In base a tale provvedimento la Federazione italiana dei consorzi agrari e i consorzi agrari coooperativi sono trasformati in enti morali e coordinati nella loro azione con l'attività dei consorzi provinciali tra i produttori della agricoltura.

LE SCUOLE RURALI. — Uno schema di decreto legge sull'ordinamento delle scuole rurali. Affermato il principio che le scuole rurali sono scuole di Stato, il decreto definisce le scuole stesse nella loro reale essenza (scuole che funzionano nelle località, la cui popolazione in maggioranza attende all'agricoltura) e stabilisce le condizioni, per le quali anche le scuole che ora non sono qualificate come rurali, ma funzionano in località di campagna, assumeranno gradatamente la qualifica di scuole rurali e come tali saranno ordinate. Sono dettate norme speciali per lo stato giuridico ed economica dei maestri di dette scuole, assicurando ad essi alcuni benefici analoghi a quelli di cui godono i maestri delle scuole di tipo comune. Con l'ordinamento proposto, la scuola rurale sarà messa in condizioni di assolvere i suoi compiti, tra cui principale, quello di affezionare i figli degli agricoltori alla terra.

CONCORSO BANDITO DAL MINISTERO DELL'AGRICOLTURA. — In occasione della Fiera autunnale di Verona, che avrà luogo dall'8 all'11 ottobre, il Ministero per l'Agricoltura e le Foreste ha indetto un concorso per la produzione del cavallo da tiro pesante rapido, una rassegna per puledre mulattiere e per muli porta-carichi centrali, una rassegna di asini stalloni, un concorso per carri e attacchi razionali e un concorso per ferrature da equini adatte alle moderne pavimentazioni stradali. Queste manifestazioni, che rivestono particolare importanza nei riguardi dell'allevamento equino nazionale e del miglioramento dei veicoli a trazione animale, sono dotate di circa L. 66 mila di premi.

Divorzio: No
Parità: Sempre

Nelle imminenti concimazioni degli erbai ed in quelle che si faranno per i cereali vernini (grano, ecc.) l'agricoltore ricordi che quest'anno, nonostante l'avversa stagione, ha ottenuto le maggiori e migliori produzioni ove ha concimato, *particolarmente ove ha concimato con calciocianamide e perfosfato.*

Questi due concimi uniti insieme fanno miracoli, ma l'uno non deve sopraffare l'altro e cioè debbono essere distribuiti in parti eguali.

Ecco perchè i due concimi si considerano metaforicamente sposati, e, giacchè la loro unione ha dato i risultati magnifici ben noti agli agricoltori, non c'è ragione di farli divorziare

La calciocianamide è stata, è e sarà sempre la sposa fedele del perfosfato, ma sposa con tutti i suoi doveri ed i suoi diritti.

DOCUMENTAZIONE SCIENTIFICA.
(Dichiarazione dell'On. Senatore Prof. Emanuele De Cillis).

"Da parte mia devo respingere l'accusa di essere contro la calciocianamide che nei miei scritti ho sempre considerata, e mi piace ripeterlo, un ottimo concime ». Dal « Giornale di Agricoltura della Domenica », n. 29 - 17 luglio 1938-XVI

LA IX FIERA DEL LEVANTE INAUGURATA A BARI. — Il 6 settembre si è solennemente inaugurata a Bari la IX Fiera del Levante; colla presenza di S. A. il Principe Adalberto, Duca di Bergamo che rappresentava S. M. il Re Imperatore, di S. E. il Ministro Lantini, che rappresentava il Governo e di molte altre spiccate autorità. Alla Fiera sono rappresentate ufficialmente 17 nazioni, i cui vessilli sventolavano col tricolore nazionale. Una folla immensa si è riversata nel recinto visitando, dopo le autorità, tutti i vari sontuosi padiglioni e particolarmente quelli esteri, quello della difesa della Sanità della Razza benissimo organizzata dal Ministero dell'Interno e dalla Previdenza Sociale.

Molto visitate anche le varie mostre inerenti all'Agricoltura, quella di Rodi e quelle della Scuola.

NOTE PRATICHE

QUANDO SI DEVE RACCOGLIERE L'UVA?. — L'uva si deve raccogliere quando è giunta al suo completo punto di maturanza. Il raccoglitore più presto o più tardi è sempre un errore è un errore raccoglierla più presto, perchè non si è formata ancora quella quantità di zucchero necessario a dare colla fermentazione vino alcoolico e robusto e vi si trovano inoltre tali quantità di acidi da fornire vino troppo acre; è un errore raccoglierla troppo tardi perchè quando siamo arrivati al colmo della maturazione lo zucchero contenuto negli acini viene riassorbito dalle foglie e dai tralci, e quindi si ha diminuzione invece che aumento di materia zuccherina. Oltre a ciò si ha anche perdita effettiva del prodotto perchè l'uva stramatura si stacca facilmente dal peduncolo e cade al suolo e infatti nei *Castelli Romani*, per esempio, ove si ha la cattiva abitudine di fare il raccolto dell'uva molto in ritardo, avviene sempre di perdere un buon terzo del prodotto. Bisogna è vero curare la qualità ma non trascurare neppure la quantità del prodotto. Ciò premesso, vediamo come si riconosce l'uva giunta al suo culmine della maturanza. L'uva perfettamente matura ha il raspo, specialmente il peduncolo del grappolo avvizzito; gli acini sono chiari, trasparenti e lasciano vedere chiaramente i vinaccioli che contengono nell'interno; essi si distaccano facilmente dal peduncolo che li sostiene, la loro polpa è dolce, mastîcata anche la buccia non deve lasciare un senso di asprezza al palato, il mosto dev'essere denso ed attaccaticcio. Ma oltre questi caratteri esterni ed organoletici vi hanno strumenti precisi per determinare il grado di maturanza dell'uva. Essi sono i *mostimetri* o *gleucometri*. Il più semplice è il *mostimetro di Babo*, il quale segna direttamente la quantità di zucchero in peso che un dato mosto contiene. Affondando questo mostrimetro nel mostro precedentemente filtrato, attraverso un pannolino, esso vi galleggia tanto più quanto più il mosto è denso, cioè ricco di zucchero. Si legge allora il grado che segna e quel numero rappresenta la quantità di zucchero in chilogrammi che è contenuto per ogni 100 chili di mosto. Per esempio se segna 18 vuol dire che quel mosto contiene il 18 0/0 di zucchero in peso. Ora bisogna sapere che un mosto perchè cominci a dare un vino discreto deve segnare almeno 16, laonde non si dovrà giammai raccogliere l'uva s'essa non ha raggiunto almeno questa gradazione dei nostri mosti che va dal 16 al 24. Più ci avviciniamo al limite superiore e più il mosto è buono cioè dà più buon vino. La media sta sui 18-20 colla quale gradazione si hanno ottimi vini da pasto. Quando assaggiato un mosto a 3-4 giorni di distanza si riscontra presso a poco lo stesso grado che si era riscontrato prima è segno che la maturanza non procede più oltre, ch'è giunta al suo culmine e conviene pertanto fare la raccolta.

SULLA PIGIATURA DELL'UVA. — La *pigiatura* ha per iscopo di rompere, di spappolare gli acini, affinchè i vari componenti abbiano a mescolarsi, formando un tutto più o meno omogeneo, che rappresenta il mosto. La *pigiatura fatta coi piedi* è ancora la più diffusa, ed è quella che nella pratica può soddisfare anche il più meticoloso, venendo ad eseguire un doppio lavoro: *schiaccia e spappola*, lavoro che anche la macchina più perfetta non riesce ad eseguire. Le macchine rompono a dovere ed eseguiscono anche un certo spappolamento — sempre però in modo limitato — e presentano il grande vantaggio della massima pulizia e del grande risparmio di tempo. Nelle nostre campagne la credenza che la fermentazione purifichi tutto, è ancora molto diffusa; quindi si è poco riguardosi sulla pulizia, e perciò riesce facile a comprendersi come le alterazioni del vino siano all'ordine del giorno. E' una cosa sulla quale bisogna insistere molto, non essendo mai abbastanza la sorveglianza. Il personale adibito alla pigiatura deve avere le estremità lavate frequentemente e colla maggiore cura. Mantenendo questo massimo rigorismo si può essere sicuri di ottenere un buon risultato.

VINIFICHIAMO RAZIONALMENTE. — Vi parlano di fermenti selezionati in vinificazione? Sì, sono eccellenti i nostri alleati e quindi meritevoli non solo di platonica considerazione, ma bensì di trovare il più largo impiego. « Agricoltore avaro non fu mai ricco! ». Così devesi rispondere alla gretteria di chi preferisce non fare questa tenue spesa, che giova grandemente ad ottenere un miglior prodotto. In generale, i fermenti selezionati si usano in ragione di una dose per 10 ettolitri di vendemmia e s aggiungono previa preparazione di un lievito di avviamento, che è alla portata di tutti e non richiede eccessive preoccupazioni. Il metabisolfito e le soluzioni solforoso nutritive (solfobiogeno) sono pure da non dimenticare. Bastano normalmente 10-15 gr. del primo o 50-60 gr. dell'altro prodotto, per assicurarsi una fermentazione più sicura, più moderata, più completa. I patriarcali sistemi di vinificazione hanno fatto il loro tempo, e lo stanno a dimostrare le masse di vino — purtroppo considerevoli che — ogni anno debbono esser precipitosamente svendute per... debole costituzione e malsicura salute, o che riserbano tristi sorprese per malattie da cui facilmente sono attaccate.

ATTENTI ALLA CHIUSURA DEI VASI VINARI. — Molti sogliono chiudere il foro delle botti o le bocche dei *capasoni* avvolgendo il tappo o il coperchio con tela o con filacce di stoppa, rittenendo così di fare una chiusura ermetica. Niente di più empirico, irrazionale e dannoso pei vini; giacchè con siffatte chiusure il liquido, bagnando la tela, per capillarità vien fuori all'aria, e questa vi trasporta i germi delle infinite malatie che lo rovinano. Prima fra tutto si sviluppa l'acetificazione. Meglio usare del mastice o del cemento. Senonchè bisogna riconoscere che non sempre si può procedere alla chiusura del fusto con cemento od altro mastice, giacchè occorre spesso aprire i recipienti e farvi le colmature. E allora convien ricorrere ad uno dei due mezzi: o sterilizzare la tela immergendola nella paraffina fusa o 50-60 C. in un tegame, farla sgocciolare e asciugare in una stufetta o in forno presso a poco alla stessa temperatura; o usare il Colmatore.

PER CONSERVARE L'UVA. — L'uva che si intende adibire alla conservazione vuole essere ben mondata e poi appesa a fili di ferro che si estendono nel fruttaio Il fruttaio dovrà avere una temperatura costante che non oltrepassi i 10 gradi e deve essere tenuto all'oscuro, poco arieggiato e non deve essere umido. L'anitride carbonica che si svolge dall'uva dovrà rimanere nel locale perchè essa esercita un ufficio preservativo di primo ordine. Si faranno visite frequenti all'uva togliendone gli acini guasti con una forbice a punte lunghe e sottili. L'uva può conservarsi anche nella polvere di torba o di sughero. Usando questo metodo si pongono i grappoli in una cassa di legno sul fondo della quale sarà stata distesa della polvere di torba pulitissima e fine. Si alternano così gli strati di torba con quelli di uva fino a formare il numero di cinque. Le casse si chiudono poi ermeticamente.

COME SI PREPARA L'UVA PASSA. — Raccolta l'uva — la migliore è la zibibbo o moschatellone — la s'immerge per qualche secondo in una soluzione di lisciva bollente. Alla cenere con la quale si fa la lisciva e che si vuole sia di sarmenti di vite perchè più ricca di carbonato di potassio si preferisce, da qualcuno la *potassa* (carbonato) del commercio perchè meglio si può calcolare l'alcolinità della soluzione. L'immersione dell'uva nella liscivia bollente raggiunge due scopi: quello della disorganizzazione delle cellule della buccia e saponificare la pruina cerosa e permettere una più rapida evaporazione dalla parte acquosa del mosto, uccidendo in pari tempo i micro-organismi che vi si possono trovare, in particolar modo spore di muffe ed assicurare così la più facile conservazione del frutto. Così si prepara in Pantelleria dove si producono le migliori uve secche italiane.

Il DOTT. BETA.

Il Perfosfato Minerale

Il Perfosfato minerale, il fertilizzante più conosciuto e più usato dagli agricoltori, che fu ben a ragione definito « il pane della terra » è un concime di cui l'agricoltore non può assolutamente fare a meno. In questo ultimo periodo però un limitato numero di agricoltori, per un falso criterio di economia, ne ha diminuito l'uso, sostenendo erroneamente che le prolungate somministrazioni avessero potuto costituire nel terreno riserve di anidride fosforica, bastevole per qualche altra annata agraria. Ma la dura lezione degli scarsi raccolti ottenuti ha messo ben in guardia questi agricoltori dall'abbandonare le necessarie somministrazioni regolari ed annuali.

La tecnica e la sperimentazione moderna hanno d'altra parte dimostrato che nell'agricoltura intensiva non è soltanto necessario reintegrare il fosforo asportato nel terreno delle colture, ma è sano criterio di convenienza abbondare nella concimazione con perfosfato minerale, perchè il terreno, similmente ad una spugna, cede tanto più facilmente l'anitride fosforica assorbita, quanto più esso ne sia saturo.

Il fosforo favorisce il normale e vigoroso sviluppo dei tessuti delle piante, dona maggior resistenza contro gli attacchi delle malattie, allontana il pericolo dell'allettamento ed anticipa ed accresce i raccolti.

RUBRICA DI VARIETA' PER LE FAMIGLIE

(compilata da "Donna Luisa,,

Mucche sovietiche coi denti artificiali.

Nel distretto russo di Voroshilovgrand, le mucche portano delle dentiere. Il giornale di Mosca *Vechernaya Moskva* annunzia infatti che in molte fattorie collettive una misteriosa malattia ha fatto perdere i denti a molte migliaia di vacche. I veterinari finora non sono riusciti a fare una diagnosi della malattia. Il capo di una delle principali fattorie collettive, non sapendo a che altro mezzo ricorrere, pensò bene di consultare un dentista, il quale, dopo avere esaminato le mucche, decise di costruire delle apposite dentiere artificiali, ed ora l'esperimento è così bene riuscito che già molte migliaia di mucche in varie parti della Russia, avendo perduto i denti concessi loro da madre natura, sono state fornite di una magnifica dentiera artificiale.

Una rana di 4 chili.

Nel Delta danubiano, nei pressi del mare, un pescatore ha raccolto ieri la più grossa rana del mondo dal peso di 4 kg. Un naturalista inglese che si trovava a Costanza, subito avvertito, ha acquistato il fenomenale esemplare per la somma di 5000 lei ed ha disposto che sia trasportato con tutte le precauzioni in Ingilterra.

Trova 36.000 marchi nella buccia d'una banana.

Un autista di piazza che aveva raccolta una banana trovata in una piccola strada del porto di Gdinya, ha avuto la sorpresa di trovarvi all'interno 36.000 marchi tedeschi. I biglietti erano stati arrotolati in modo da riempire la buccia della banana come avrebbe fatto la polpa del frutto.

La polizia crede trattarsi di denaro uscito in frode dalla Germania.

Due funghi fenomenali.

Due funghi fenomenali, sono stati trovati in un podere da un agricoltore di Fay de Lillot. Uno di tali funghi pesa 15 kg. e mezzo e misura m. 1,80 di circonferenza, l'altro raggiunge il peso di kg. 4.500.

Rondini bianche e rondini nere

Un rarissimo fenomeno zoologico è stato scoperto nelle vicinanze di Kispest, comune suburbano della capitale ungherese nella regione dove incominciano i pascoli: due rondini perfettamente candide hanno fatto il nido sotto la grondaia della capanna di un pastore. Esse si comportano come tutte le altre rondini del mondo; ciò che più stupisce è che i quattro piccoli nati dalle loro uova sono del normale colore nero brillante.

FIOR DI PENSIERI

Siccome nulla è più soave di una buona moglie, così nulla è peggiore di una moglie cattica. *Diogene.*

La donna è ciò che vi ha al mondo di più corruttore e di più corruttibile. *Confucio.*

Non percuotere nemmeno con un fiore una donna, fosse pur carica di mille delitti. *Mamiani.*

Dall'innocenza alla colpa non va che un bacio. *L. A. Perussia.*

Quando stai per commettere il sagrilegio di disprezzare la donna, ricordati di tua madre. *Mantegazza.*

Le ricette di "Zì PAOLO,,

COME SI PREPARANO LE MICCE SOLFORATE.

Si tagliano delle striscie di carta di giornale, larghe 4 o 5 centimetri circa e lunghe 15 centimetri. Queste striscie si tuffano un paio di volte o tre in zolfo fuso che si ottiene nel modo seguente: Lo zolfo si mette in un tegame e si porta al fuoco lento agitandolo continuamente con un pezzo di legno. Nel far questo si operi con cautela per evitare che lo zolfo possa cadere sulla brace e provocare l'incendio di tutta la massa fondende. Quando lo zolfo si è ridotto in poltiglia vischiosa si toglie dal fuoco il tegame e si attende che la massa diventi liquida. A questo punto lo zolfo è pronto per fare le miccie.

MARMELLATA DI POMODORO.

Ecco la ricetta pe rla marmellata di pomodori: prendi dei pomodori lisci e ben maturi, togli la pelle dopo averli scottati a vapore o nell'acqua bollente per facilitare l'operazione tagliali a spicchi e passa la polpa al setaccio. Aggiungi a questo passato 800 grammi di zucchero per ogni chilogrammo di polpa ed una bacchetta di vaniglia. Metti tutto in casseruola di terra e, su fuoco non troppo forte, lascia cuocere per circa due ore. Ritira dal fuoco e metti in vasi di vetro. Quando la marmellata è raffreddata, copri i vasi con carta pergamenata legata ben stretta e mettili in luogo asciutto. Volendo adoperare anche l'acqua dei pomodori, sciogli lo zucchero in tale acqua, aggiungi la vaniglia e metti sul fuoco. Allorchè comincia a rapprendersi, aggiungi la polpa.

Zì Paolo.

LA SFINGE

REBUS

i i i i i

i i i i i

Spiegazione della Sciarada pubblicata nel precedente fascicolo: **Can.estra.**

Per finire

Una signorina civettuola e romantica esclama:

— Guardate le onde come mi baciano.

— Lo san tutti che l'acqua di mare ha cattivo gusto.

La mamma severamente:

— Perchè hai detto una bugia alla maestra?

— E' stato per evitare il castigo a un ragazzo.

La mamma intenerita:

— Meno male. E chi era il ragazzo?

— Io, mamma.

LA RADIO AGRICOLA

Roma I - Bari I - Palermo - Bologna - Napoli II

Roma I: kHz 713 - m 420,8 - kW 120 — Bari I: kHz 1059 - M 2833 - kW 20 — Napoli II: kHz 1348 - m 222,6 - kW 1 — Palermo: kHw 569 m. 531 kW 3 — Bologna: kHZ 986 - m 304,3 - kW 50

Milano I - Torino I - Genova I - Trieste - Bolzano - Firenze II - Roma II

Milano I: kHz 814 - m. 368,6 - kW 50 — Torino I: kHz 1140 m. 263,2 - kW 1 — Genova I: kHz 1140 - m. 263,2 - kW 10 — Trieste: kHz 1140 - m 263,2 - kW 10 — Bolzano: kHz 536 - m 559,7 - kW 10 — Firenze II: kHz 1258 - m 238,5 - kW 1 — Roma II: kHz 1222 - m 245 - kW 60.

Firenze I - Napoli I - Roma III - Bari II Milano II - Torino II - Genova II

Firenze I: kHz 610 - m 491,8 - kW 20 — Napoli I: kHz 1104 - m 271,7 - kW 10 — Roma III: kHz 1357 - m 221,1 - kW 1 — Bari II: kHz 1357 - m. 221,1 - kW 1 — Milano II: kHz 1357 - m. 221,1 - kW 4 — Torino II: kHz 1357 m 221,1 - kW 0,2 — Genova II: kHz 1357 - m 221,1 - kW 1.

Alle ore 8, 14 e 17,50 bollettino quotidiano metereologico e previsioni del tempo.

Lunedì, mercoledì e sabato: ore 10.30-11 programma scolastico dell'Ente Radio-Rurale. Il mercoledì alle 18 comunicato dell'Istituto Internazionale d'agricoltura. Il sabato: ore 17,55 i dieci minuti del lavoratore; ed alle 18,10 trasmissione agricola dell'Ente Radio Rurale. La domenica: alle 10 l'ora dell'Agricoltore.

ENTE RADIO RURALE

Radiotrasmissioni dal 16 al 30 Settembre

Alle ore 10 di:

Domenica 18: (ore 10-11) ROMA: (*sabato* 17 ore 18.30) - Selezione e riproduzione dei bovini - Praticoltura - Erbai (nuova tecnica) - Enologia - Allevamento delle api. BARI: Il sovescio nell'oliveto e nel vigneto - L'allevamento del puledro - L'anidride solforosa nella fermentazione dei mosti. BOLOGNA: La preparazione dei terreni per le semine autunnali - Note pratiche di stagione. MILANO: (sabato ore 18.30) - Prepararsi per i nuovi impianti - Calcoliamo la capacità del fienile - Consigli di stagione. FIRENZE: Il « governo » toscano del vino - La svinatura. PALERMO: (sabato 17 ore 19.40) - Un nuovo tipo di lupino dal grande avvenire - Attualità - Risposte a quesiti.

Domenica 25: (ore 10-11) ROMA: (sabato 24 ore 18.10) - Selezione e riproduzione dei bovini - Allevamento degli ovini (selezione, riproduzione, miglioramento) - Silos pescarese ed erbai - Granoturco - tabacco - barbabietole da zucchero - cotone - canapa - Arbicoltura in generale e frutticoltura in ispecie. BARI: Concimazione, semente e semina del grano - Cosa sono e come si usano i fermenti selezionati nella vinificazione. BOLOGNA: Nel caseificio - La produzione del burro e del formaggio - Note pratiche di stagione. MILANO: (sabato 24 ore 18.30) - Dei foraggi di fortuna - Per le massaie rurali - Consigli e notizie di stagione. FIRENZE: Vini da correggere - Granicoltura in montagna ed in alta collina. PALERMO: (sabato 24 ore 19.40) - Una nuova razza di amndarino - Le concimazioni e certe tradizioni - Risposte a quesiti.

Avv. C. A. CORTINA - *Direttore resp.*

Condirettori:

Avv. F. V. CORTINA e Dr. G. CORTINA

Tipografia Editrice Poliglotta
Via della Frezza 57-59 — ROMA

LA NUOVA AGRICOLTURA D'ITALIA

DIRETTA DA S. E. ARTURO MARPICATI, SENATORE DEL REGNO

Ing. MARIO CASTELLI

Professore nella R. Università di Perugia

FABBRICATI RURALI

L'argomento è di grandissima attualità, essendo in corso di applicazione la legge sulla bonifica integrale che prevede la ricostruzione o il restauro di centinaia di migliaia di case rurali.

Il Castelli, già professore all'Università di Perugia, ha radunato in queste pagine le conclusioni del Suo lungo insegnamento e della Sua diretta esperienza di appassionato agricoltore, così che quest'opera è il risultato felicissimo della teoria insieme e della pratica.

Abbondantissimi disegni originali e fotografie presentano le più svariate costruzioni rurali, dalla casa alla stalla, dal pollaio alla concimaia, in modelli diversi per i diversi scopi, in vedute di insieme e anche dei minimi particolari di costruzione.

Un libro come questo, pratico e scientifico insieme non esisteva.

Esso è destinato tanto alla scuola, cioè agli studenti tecnico-agrari sia medi sia universitari, quanto alla pratica professionale, cioè in particolare ai Direttori di Aziende agricole, ai geometri tutti ed agli ingegneri costruttori.

In 8° di pagine XII-296 con 303 figure nel testo.

Rilegato alla bodoniana **Lire TRENTOTTO**

Unione Tipografico - Editrice Torinese

Sede in Torino — Società Anonima — Capitale L. 13.000.000 int. versato — Corso Raffaello N. 28

AGENTI IN TUTTI I CAPOLUOGHI DI PROVINCIA

AGRICOLTORI

DISTRUGGETE GLI INSETTI NOCIVI ALLE PIANTE E AL BESTIAME, USANDO I PRODOTTI ALLA NICOTINA DEL MONOPOLIO ITALIANO

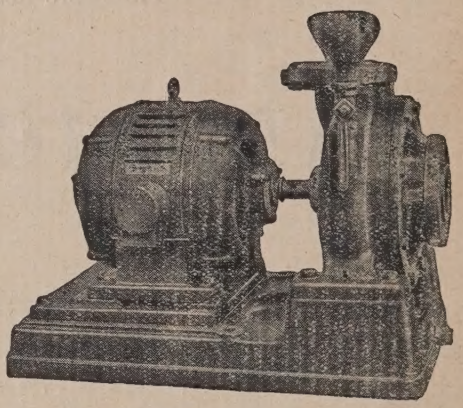
SAPONE ALLA NICOTINA
ESTRATTO DI TABACCO
SOLFATO DI NICOTINA
INSETTICIDA MONITAL

prodotto integrale preparato con solfato di nicotina

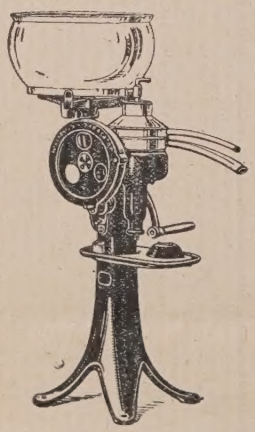
OPUSCOLO ILLUSTRATIVO GRATIS CHIEDETELO alla DIREZIONE GENERALE DEI MONOPOLI DI STATO IN ROMA

Marelli

POMPE CENTRIFUGHE
PER LA CASA
PER I CAMPI
PER L'OFFICINA



Ercole Marelli & C. - S.A. Milano



SCREMATRICE
WESTFALIA
screma a fondo il latte, il siero
M. SORDI
LODI
Fabbrica di caglio
Macchine per il Latte
Frigoriferi

PARIS - LION - MEDITERRANEE

Meta di belle vacanze
in tutte le stagioni
in MONTAGNA e al MARE
Alpi - Giura - Borgogna
Provenza - Costa Azzurra

Partite colla P. L. M.
Ufficio di ROMA: Via del Tritone

COL TELEFONO
non v'è isolamento

Il telefono sopprime le distanze. Il telefono è vita.

La Società Telefonica Tirrena (T. E. T. I.) ha diffuso grandemente i servizi telefonici rurali nella sua vasta zona di concessione (Liguria - Toscana Lazio - Sardegna).

ALLEVAMENTI AVICOLI GIOVANNI SAVORELLI
RAVENNA RAVENNA

POLLI ROMAGNOLI colorati robusti, riusciti primi al Concorso di Deposizione 1935-36

POLLI LIVORNESI bianchi di alta e continuata fetazione allevati in piena libertà

TACCHINI MASTODONTICI AMERICANI, Bronzati - Neri e Bianchi
FARAONE. OCHE ROMAGNOLE, ANATRE, ROUEN, PECHINO
BARBERIA, UOVA, PULCINI

CORRETTEZZA – LEALTÀ – FIDUCIA